

FICHE DE RECETTE

Mille feuille de légumes à l'italienne Claude Pohlig Zelf Cooking

Type de recette	végé
Nombre de portions	10
Temps de préparation	
Temps de cuisson	40
Temps de refroidissement	
Coût matières total (HT) :	
Coefficient multiplicateur :	
Prix / Portion (HT) :	

INGRÉDIENTS

PRODUIT	UNITÉ	QUANTITÉ	PUHT	PTHT
courgettes	1	3	0,75	2,15
aubergines	1	3	1	3,00
bocal de poivrons rouges grillés et épluchés	1	2	4,5	9,00
Mozarella di buffala	1	3	5	15,00
Roquette	botte	1	3	2,00
basilic	botte	1	5	5,00
huile d'olive	L	0,4	8	3,20
amandes blanches	kg	100, grs	21	2,10
TOTAL				

DESCRIPTION DE LA RECETTE

Couper les aubergines et courgettes en grandes tranches, saler, cuire au four à 165°. Égoutter les poivrons et la mozzarella. Couper en rondelles pour avoir 20 tranches. Mixer le basilic avec l'huile d'olive, ajouter les amandes hachées. Monter en mille feuille, servir froid ou chaud en terminant par la roquette et le basilic en base,