

Cromesquis de haricots blancs et son topping de poicamole - 15 pièces			
REF POMONA	PRODUITS	QUANTITES	
43305	Haricots blancs préparés d'aucy	450 gr	1 - Egoutter les haricots blancs préparés
267985	Garniture végétale nature boulgour, riz noir, épeautre et graines de courges d'aucy	225 gr	2 - Ecraser pour obtenir une purée au batteur en vitesse lente
			3 - Ajouter le reste des ingrédients jusqu'à obtenir une pâte homogène
			4 - Laisser reposer une petite heure, et détendre si besoin avec le jus des Haricots.
			5 - Former les cromesquis
	Purée en flocon	180 gr	6 - Réaliser une panure à l'anglaise avec la garniture végétale
	oeufs	375 gr	7 - Cuire à la poêle ou au VCC sur les deux faces afin d'obtenir une coloration. servir
	Curcuma		
	coriandre		
	persil		



Gnocchi de potiron et son pesto d'épinards - 10 pers			
REF POMONA	PRODUITS	QUANTITES	
247915	Purée de potiron	1250 gr	Pour les gnocchi :  1 - Remettre en température la purée de potiron 3 - Ajouter l'oeuf, le parmesan et la farine, Mélanger jusqu'à obtention d'une pâte souple 4 - Laissez reposer 2 h au frais 5 - Former les gnocchis et les cuire à eau frémissante pendant 5 min. Reserver
	farine	750 gr	
	oeufs	2 et 1/2	
	parmesan	125 gr	
84077	Epinards branches paysan breton	400 gr	
	ail	25 gr	Pour le pesto :  1- Remettre en température les épinards 2 - Mixer les épinards avec l'ail, les pignons de pin torréfiés et le parmesan 3- Ajouter la crème et rectifier l'assaisonnement 4 - Passer les gnocchis au beurre pour les colorer et ajouter la sauce  Servir bien chaud
	parmesan	125 gr	
	crème fraîche liquide 30%	200 gr	
	sel et poivre		
	pignon de pin	50 gr	



Velouté de panais et son oeuf parfait - 10 pers			
REF POMONA	PRODUITS	QUANTITES	
185267	Purée de panais et pomme de terre d'aucy	250 gr	1 - Remettre en température la purée de panais
274406	Oeuf parfait cocotine	10	2 - Rallonger la purée avec de la crème liquide jusqu'à obtenir la bonne texture
	Crème liquide 18%		3 - Rectifier l'assaisonnement si nécessaire
	persil		4 - Remettre en température l'oeuf parfait
	noisettes		5 - Déposer l'oeuf parfait sur le velouté, accompagné de persil frais et de noisettes concassées

