

Napolitain de Légumes et Fromage de Chèvre Frais



Pour
7 personnes



Préparation
60 minutes



Cuisson
15 minutes

Ingédients

Tost'O'Chèvre Soignon Professionnel	435 g
Haricots verts cuits	35 g
Pois gourmands cuits	30 g
Asperges vertes	70 g
Carottes en bâtonnets	95 g
Crème liquide	60 g
Feuille de gélatine	10 g
Sel fin	2 pincées
Mélange aux 5 baies moulues	2 pincées
Échalotes hachées surgelées	10 g
Ciboulette hachée surgelée	10 g

Les étapes de la recette

- Faire cuire les légumes séparément, puis les rafraîchir rapidement pour leur garder une belle couleur.
- Réserver au frais.
- Pendant ce temps, mélanger le reste des ingrédients avec le Tost'O'Chèvre Soignon Professionnel.
- Monter en alternance une couche de chèvre, une couche de légumes, une couche de chèvre, etc...
- Mettre au réfrigérateur pendant 12 heures.

Pour réaliser
cette recette



Tost'O'Chèvre

Retrouvez toutes nos idées recettes sur :

www.eurialfoodservice-industry.fr