

Planche de Tapas aux Finger Food Mozzarella et Chèvre



Pour
4 personnes



Préparation
25 minutes



Cuisson
40 minutes

Ingédients

Finger Food Mozzarella	
IQF Maestrella	10
Finger Food Chèvre	
IQF Soignon	10
Carottes	200 g
Tomates	200 g
Poivron rouge	200 g
Oignon	20 g
Concombre	150 g
Roquette	50 g
Parmesan	40 g
Noisettes	25 g
Gousse d'ail	1/2
Huile d'olive	QS
Sel et poivre	QS

Les étapes de la recette

- Commencer par réaliser le pesto de roquette : mixer la roquette avec le parmesan, les noisettes, la demi-gousse d'ail et l'huile d'olive. Assaisonner et réserver dans un petit bol à sauce.
- Couper le concombre en bâtonnets. Présenter dans une coupelle.
- Réaliser des tranches fines de carottes. Les disposer sur une plaque de cuisson, les badigeonner d'huile d'olive. Assaisonner et enfourner 15 minutes. Laisser refroidir les carottes sur une grille et les présenter dans un cône en papier.
- Émincer finement l'oignon rouge et détailler les tomates et le poivron rouge en brunoise. Faire revenir tous les légumes dans une poêle chaude avec un filet d'huile d'olive pendant 20 minutes. Transvaser dans un bol pour le service sur planche en bois.
- Disposer les Finger Food Mozzarella Maestrella et Chèvre Soignon sur une plaque, puis les placer au four pendant 7 minutes à 185°C.
- Présenter les différents ingrédients sur une planche en bois et servir aussitôt.

Pour réaliser cette recette



IQF Finger Food Mozzarella pané



IQF Finger Food Mozzarella pané

Retrouvez toutes nos idées recettes sur :

www.eurialfoodservice-industry.fr