

Mille-feuilles de Courge, Chèvre et Basilic



Pour
6 personnes



Préparation
20 minutes

Les étapes de la recette

- Réaliser des tranches fines de courge butternut, les arroser d'huile d'olive et les assaisonner.
- Enfourner.
- Mixer les feuilles de basilic avec l'huile d'olive et la gousse d'ail.
- Assaisonner.
- 5 minutes avant la fin de cuisson, recouvrir chaque tranche de butternut de Mozzarella Fior di Latte Cantadora et de deux tranches de Bûche de chèvre Sainte-Maure Soignon puis de pesto de basilic.
- Réaliser le montage des mille-feuilles en superposant 4 tranches de butternut, parsemer de quelques noix de pécan concassées et servir avec quelques toasts à la Mozzarella Fior di Latte Cantadora et basilic.

Ingédients

Mozzarella Fior di Latte Cantadora	300 g
Bûche de Chèvre Sainte-Maure Soignon	2
Courges butternut	2
Noix de Pécan	QS
Gousse d'ail	QS
Bouquet de basilic	QS
Huile d'olive	QS
Sel et poivre	QS

Pour réaliser cette recette



Mozzarella Fior di Latte



Bûche Sainte-Maure

Retrouvez toutes nos idées recettes sur :

www.eurialfoodservice-industry.fr