



Suggestion de présentation

Difficulté



Budget



Préparation



Ingrédients pour 10 personnes

Sauce Bolognaise Panzani	2	Kilo(s)
Farine	750	Gr
Lait	1.5	Litre(s)
Oeuf(s)	9	
Huile	3	C. à soupe
Sel PM	1.5	C. à café
Viande hachée	1	Steack
Gruyère râpé	0	
Basilic	0	

Mise en œuvre

1. Verser la farine dans un saladier et former un puits au centre
 2. Casser les 9 œufs, et verser l'huile et le sel
 3. Mélanger doucement au centre avec une spatule, en incorporant progressivement la farine sur les côtés, jusqu'à obtenir une pâte épaisse homogène
 4. Verser progressivement le lait sur cette préparation, et mélanger pour obtenir une pâte lisse
 5. Couvrir le saladier d'un linge et réserver au moins 1h au réfrigérateur
 6. Beurrer une poêle antiadhésive et la placer sur feu vif. Lorsqu'elle est bien chaude, verser une louche de pâte à crêpes et répartissez-la sur toute la surface. Lorsque les bords commencent à se détacher de la poêle, retourner la crêpe. Cuire 2 minutes
 7. Baisser pour cuisson à feu doux. Ajouter le steak haché, verser la sauce Bolognaise et ajouter le gruyère râpé
- Pour donner davantage de couleurs à votre plat, vous pouvez ajouter quelques feuilles de basilic ainsi que notre Sauce Bolognaise Panzani.

Les produits Panzani Food Service pour cette recette

