



Suggestion de présentation

Difficulté



Budget



Préparation

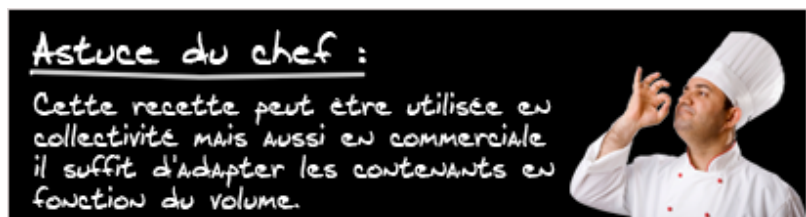


Ingrédients pour 10 personnes

Sauce Arrabiata Panzani	2.5	
Aubergine(s)	1.5	
Beurre	0.25	Kilo(s)
Courgette(s)	1.5	
Farine	0.5	Kilo(s)
Fromage de chèvre frais	1	Kilo(s)
Huile d'olive PM	0	
Oignon(s)	0.5	Kilo(s)
Poivron(s) vert(s)	2	
Sel et poivre PM	0	
Sucre	0.13	Kilo(s)

Mise en œuvre

1. Eplucher, laver et tailler les légumes (courgettes, aubergines, oignons et poivrons).
 2. Confectionner une ratatouille avec la sauce arrabiata et les légumes:
 - Laisser mijoter 20 minutes.
 - Pendant ce temps, préparer un sablé (pour le crumble): mélanger farine et sucre puis sabler avec le beurre mou, jusqu'à avoir la consistance d'un sablé.
 3. Dresser la ratatouille dans un plat, recouvrir de fromage de chèvre frais puis ajouter le sablé. Passer au four à 190°C* pendant 20 minutes.
- * temps et température de cuisson à ajuster selon process et matériel de cuisson.



Les produits Panzani Food Service pour cette recette

