BUDDHA BOWL DE CROZETS

AUX LÉGUMES DU SOLEIL

ALPINA SAVOIE

Depuis 1894

SELECTION PRO

BUDDHA BOWL DE CROZETS

AUX LÉGUMES DU SOLEIL

x10 | 20 min | 30 min

INGRÉDIENTS :

- 600 g de Crozets Nature ALPINA SAVOIE
- 5 càs de pesto
- 10 œufs
- 250 g de roquette
- 375 g de billes de mozzarella
- 20 quartiers de poivrons rouges grillés à l'huile
- 10 cl d'huile d'olive
- 3 càs de vinaigre de vin
- Sel et poivre

Pour les aubergines à la tomate

- 3 aubergines taillées en cubes de 2 cm
- 5 gousses d'ail hachées
- 1 kg de tomates pelées concassées
- 150 g de parmesan râpé
- 5 cl d'huile d'olive
- 5 cl de vinaigre balsamique
- 1 càs de sucre
- Sel et poivre

PRÉPARATION :

Préparer les aubergines à la tomate. Cuire les dés d'aubergines 10 min à la vapeur. Dans une sauteuse, faire revenir l'ail à l'huile d'olive. Ajouter les aubergines et les tomates. Verser le vinaigre balsamique et le sucre. Saler et poivrer. Cuire à feu moyen 10 min. Ajouter le parmesan, puis réserver.

Cuire les Crozets 15 min dans un grand volume d'eau bouillante salée. Les égoutter et les assaisonner avec le pesto dilué dans une louche d'eau de cuisson.

Cuire les œufs 6 min dans une eau bouillante salée. Les refroidir et les écaler.

Dans un saladier, mélanger les feuilles de roquette avec l'huile et le vinaigre. Saler et poivrer.

Dans 10 grands bols, répartir les Crozets au pesto, les aubergines à la tomate, les œufs mollets coupés en deux, la salade de roquette, les billes de mozzarella et les poivrons grillés à l'huile.

Spécialités savoyardes, les Crozets ALPINA SAVOIE sont de généreux petits carrés de pâte fabriqués dans le respect de la tradition.

ALPINA SAVOIE

Découvrez toutes les idées recettes sur www.alpina-savoie-pro.com

Alpina Savoie - RCS Chambéry 745 721 134B – Oct 2017 • Design : Aricho Communication - Auteur : Céline Monnetrier - Crédit photo : ©Aurélie Jeannette