

MENU VÉGÉTARIEN

HÂCHIS DE PATATES DOUCES & LENTILLES VERTES

INGRÉDIENTS

POUR 420 CONVIVES

Patates douces 40 kg
Pommes de terre 10 kg
Carottes 5 kg
Oignons 5 kg
Lentilles 4 kg
Boullgour 4 kg
Mozzarella pour gratiner 4 kg
Lait 4 l

Épices & condiments

Épices au choix
Sel & poivre
Huile d'olive

POUR 4 ENFANTS

380 gr
95 gr
48 gr
48 gr
38 gr
38 gr
38 gr
4 cl



La moyenne journalière
de repas servis
au restaurant scolaire
Jacques Prévert
est de 420 repas

Bravo
à toute l'équipe !

PRÉPARATION

- 1) Rincer les lentilles et les faire tremper quelques heures.
- 2) Faire revenir les oignons émincés, les carottes coupées ainsi que les lentilles vertes avec l'assaisonnements, puis cuire à hauteur d'eau pendant 30 à 40 minutes. Réserver.
- 3) Couper les patates douces et PDT, puis les cuire dans l'eau et assaisonner. Retirer l'excédent d'eau. Ajouter le lait et mélanger. Retirer les légumes du feu et écraser le tout pour former une belle purée homogène.
- 4) Cuire le boullgour à hauteur d'eau pendant 8 à 9 minutes et réserver.
- 5) Dans un plat à gratin, alterner couche de lentilles vertes, purée et boullgour puis soupoudrez le tout de mozzarella rapée. Enfournier pour 15 minutes de cuisson à 160 °C. Servez aussitôt



Retrouver 3 autres recettes de nos équipes
cuisine 100 % testées sur le site de la Mairie !

RECETTE 100 % TESTÉE ET APPROUVÉE PAR LES ENFANTS ♥