

Moussaka butternut,
Pesto de roquette.
8 Personnes



DENREES	UNITES	QUANTITES	DEROULEMENT
FARCE			<p>FARCE : Ciseler les oignons et suer dans un mélange beurre/huile. Ajouter les viandes hachées, déglacer au vin blanc. Ajouter les tomates concassées et l’ail écrasée, assaisonner et laisser une dizaine de minutes.</p> <p>BASE : Eplucher le butternut, couper en tranches assez fines. Badigeonner d’huile, assaisonner et précuire au four, 180°C environ 15/20 minutes.</p> <p>DUXELLE : Ciseler les échalotes et suer au beurre, assaisonner et cuire jusqu’à complète évaporation de l’eau de végétation.</p> <p>BECHAMEL : Réaliser une béchamel et ajouter les jaunes d’œufs en fin de cuisson. Mélanger à la duxelles et la moitié de la chapelure.</p> <p>MONTAGE : Monter par couche en commençant par le butternut, farce, béchamel, butternut, farce béchamel. Terminer par le reste de chapelure et gratiner au four</p> <p>PESTO : Torréfier les amandes et mixer l’ensemble des ingrédients, assaisonner.</p> <p>FINITION : Dresser et servir bien chaud avec la roquette et le pesto en présentation.</p>
Agneau/bœuf haché	Kg	0.600	
Vin blanc	L	0.100	
Oignon	Kg	0.200	
Ail	Kg	0.010	
Tomates concassées	Kg	0.600	
Beurre	Kg	0.060	
Huile d’olive	L	0.100	
Sel, poivre, piment	Pm	Pm	
BASE			
Butternut	Pce	1	
Huile d’olive	L	0.080	
Sel, poivre, piment	Pm	Pm	
DUXELLES			
Champignons Paris	Kg	0.125	
Echalotes	Kg	0.040	
Beurre	Kg	0.040	
Sel, poivre	Pm	Pm	
BECHAMEL			
Lait	L	0.375	
Beurre	Kg	0.030	
Farine	Kg	0.030	
Sel, poivre	Pm	Pm	
Jaune d’œufs	Pce	2	
PESTO ROQUETTE			
Roquette	Kg	0.100	
Ail	Kg	0.010	
Huile d’olive	L	0.015	
Amandes	Kg	0.050	
Parmesan	Kg	0.070	
Sel, poivre	Pm	Pm	
FINITION			
Roquette	Kg	0.200	
Huile, vinaigre, sel	Pm	Pm	
Notes personnelles :			