

Haricots rouges sauce basquaise



40 min



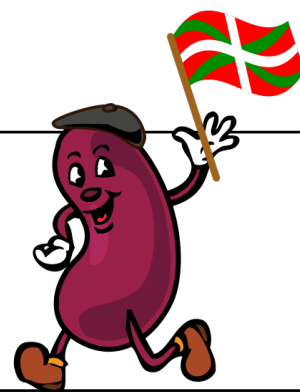
Plat chaud

Entrée



Possible

Non



	Unité	Quantité 100 pers. Pers.
Haricots rouges Aligerma	kg	15	
Oignons haché	kg	3	
Ail haché	g	250	
Carottes en rondelles	kg	4	
Poivron en lanières	kg	6	
Vin Blanc	l	2	
Concentré de Tomate	g	500	
Tomates <i>Ou Tomates concassées</i>	kg	6	
Huile	l	1	
Thym	g	40	
Paprika Fumé	g	50	
Piment d'espelette <i>ou autre type de Piment</i>	g	6	
Sel	g	10	
Poivre	g	5	

Réaliser la sauce façon basquaise

- Dans une sauteuse, faire revenir les oignons et l'ail dans l'huile.
- Ajouter le concentré de tomate, les épices et les herbes de Provence. Mélanger.
- Ajouter les carottes et les poivrons.
- Déglacer au vin blanc et lorsque celui-ci a réduit de moitié, ajouter les tomates concassées et l'eau.
- Laisser mijoter pendant 20 min le temps que les légumes soient tendres.
- Ajouter le sel et le poivre.
- Placer les haricots rouges surgelés dans le bac GN 1/1, verser la quantité de sauce souhaitée, mélanger puis placer au four en mode vapeur pendant 10 min.



Matériel

- 1 sauteuse
- 1 four mixte ou four vapeur
- 1 spatule de cuisson
- 1 bac de service GN 1/1 H 75



Conseils du chef

Recette qui peut accompagner une viande type poulet ou porc.

Pour une recette végétale vous pouvez augmenter la ration de **Haricots Rouges** et l'accompagner d'un **Riz blanc**

