

Pois Chiches sauce moutarde



29 min



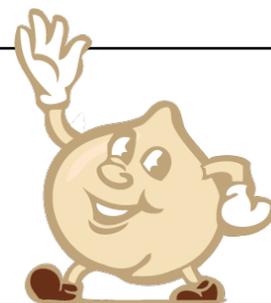
Plat chaud

Entrée



Possible

Non



	Unité	Quantité 100 pers. Pers.
Pois Chiches Aligerma	kg	15	
Crème liquide	l	4	
Moutarde forte	g	760	
Moutarde à l'ancienne	g	570	
Oignons	Pce	20	
Échalotes	Pce	40	
Branches de thym	Pce	20	
Vin blanc	l	1	
Huile	l	1	
Sel	g	10	
Poivre	g	5	

Réaliser la sauce moutarde

- Émincer finement les oignons et les échalotes.
- Dans une sauteuse, faire revenir dans l'huile les oignons et les échalotes, à feu doux sans faire de coloration.
- Incorporer le vin blanc et porter à ébullition.
- Ajouter la crème et les moutardes.
- Faire cuire 10 minutes à feu doux.
- Ajouter sel, poivre et émiettez le thym.
- Placer les pois chiches surgelés dans le bac GN 1/1, verser la quantité de sauce souhaitée, mélanger puis placer au four en mode vapeur pendant 10 min.



Conseils du chef

La crème fraîche et les moutardes peuvent être remplacées par du concentré de tomates et du concassé de tomates auxquels il peut être rajouté de la Harissa ou du piment doux pour donner un peu plus de peps.

Pour une recette végétale vous pouvez augmenter la ration de **Pois chiches** et l'accompagner d'une céréale comme par exemple du sarrasin ou du petit épeautre.



Matériel

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