

Recette veggie ! Gratin de butternut et croustillant de mozzarella



Ingrédients (pour 100 personnes)

Croustillant de mozzarella :

- Farine 2 kg
- Beurre 960 g
- Mozzarella en cubes 460 g
- Herbes de Provence 25 g
- Sésame 400 g
- Sel 4 pincées

Gratin de butternut et mozzarella :

- Butternut 26 kg
- Huile d'olive 250 g
- Romarin 15 g
- Crème liquide 6 l
- Muscade Pm

- Sel, poivre Pm
- Mozzarella en cubes 1,5 kg

Préparation

Croustillant de mozzarella

Déposer tous les ingrédients dans la cuve d'un batteur muni de la feuille puis mélanger jusqu'à l'obtention

d'une pâte homogène.

Réserver au frigo 1 heure puis parsemer la pâte en morceaux sur une plaque à pâtisserie couverte d'un silpat.

Cuire au four 25 minutes à 180°C. Effriter le crumble obtenu après refroidissement.

Gratin de butternut et mozzarella :

Eplucher et laver les butternuts et les tailler en fines tranches.

Assaisonner de sel, poivre, romarin haché et huile d'olive.

Passer au four vapeur 5 minutes puis égoutter.

Déposer les tranches dans des petits plats à gratin beurrés et parsemer de mozzarella entre chaque étage.

Chauffer la crème assaisonnée de sel, poivre et muscade râpée puis verser sur les gratins.

Enfourner pour 30 à 35 minutes à 180°C

Saupoudrer de crumble mozzarella à la sortie du four.
