



Elvea, L'Italie chez vous

Sauce tomate à la cannelle, aux dattes et aux champignons des bois



Ingrédients pour Personnes

400 g de	ELVEA Cubetti légumes frais
1	oignon
2 gousses d'	ail
1	feuille de laurier
1 brin de	romarin
0,50 verres de	vin rouge
200 ml de	bouillon de légumes
6	dates
200 g de	champignons forestiers au choix
0,50	butternut
1 cuillère à soupe de	cannelle
	poivre
	sel
	huile d'olive
	céréales de blé (Ebly)

Préparation

Pelez le potiron et coupez-le en cubes d'environ 2 cm par 2 cm.

Hachez finement l'oignon et l'ail. Coupez les dates.

Prenez un grand pot et mettez-y un filet d'huile d'olive. Faites d'abord frire les champignons croustillants. Ajoutez le potiron et donnez-lui un joli bronzage.

Assaisonner avec du sel et du poivre. Baissez le feu et ajoutez l'oignon et l'ail ainsi que la cannelle. Faire frire pendant 5 minutes puis éteindre avec le vin.

Ajoutez le romarin et le laurier. Lorsque l'alcool s'est évaporé, ajoutez le bouillon et les cubes de tomates. Laissez mijoter pendant au moins une demi-heure supplémentaire à feu doux.

Faites cuire les grains de blé comme indiqué sur le paquet. Servez et assaisonnez avec du sel et du poivre.





Elvea, L'Italie chez vous

Info recette: themessychef.be



Vos meilleures tomates depuis 1885

www.elvea1885.com |   