

PANIER GARNI

Ingredients:

- 130 grammes de viande hachée
- Mix saucisse Chèvre Miel
- petites boulettes de mozzarella,
- 4 tomates cerises coupées en deux,
- mix décor tomate séchée,
- chapelure panko oignon rôti
- courgette coupée en lamelle
- oignon coupé en tranché.



Instructions:

1. Coupez votre courgette en lamelle et enroulez là autour de votre boule de chair.
2. Mettez la boule sur votre coupelle, et pressez votre boule avec le TOD, faites en sorte que la lamelle reste sur les cotés pour entourer votre pavé.
3. Garnissez votre pavé avec une boule de mozzarella au centre,
4. Posez vos tomates cerises autour de la mozzarella,
5. Saupoudrez avec du mix décor tomate séchée sur le dessus et mettez une tranche d'oignon autour pour former un panier.
6. Fermez avec le couvercle
7. n'oubliez pas d'enlever le couvercle avec de mettre le pavé dans le four

Accompagnez votre panier par du riz, des pâtes, ou de la salade

Cuisson : 25 minutes / 180 °c

SYSTEM.B

ZA des Grands Prés, 8 rue Ferdinand Buisson, 53810 Changé