



REPÈRES



Prép. Cuisson Portion
1h30 45min 450g

DENRÉES / QUANTITÉS

Lasagnes en plaques (23x13) 1,8 à 2 kg

Légumes du soleil

Oignons émincés surgelés.....	1,25kg
Aubergines	8,25kg
Courgettes	8,25kg
Poivrons	5,75kg
Sel fin	75g
Huile d'olive	440ml

Sauce tomate protéinée

Lentilles corail	2,2kg
Eau	14 L
Tomates concassées	8,75kg
Concentré de tomate	1,3kg
Ail haché surgelé	450g
Huile	220ml
Herbes de Provence	50g
Sucre	330g
Sel fin	280g

MATÉRIEL

- 1 sauteuse
- 1 four
- 3 ronds
- 1 mixeur plongeant
- 1 verre mesureur
- 1 spatule
- 1 fouet
- 1 corne
- 8 bacs GN 1/1 H 65

PRÉPARATION

Mise en place du poste de travail

- Vérifier les D.L.C., peser les denrées, sélectionner le matériel.
- Désinfecter le matériel et le plan de travail suivant les protocoles.
- Mettre en fonction l'armoire chaude de maintien en température.

2 Préparations préliminaires

- Déconditionner les végétaux surgelés suivant la procédure.
- Au coupe-légumes, tailler les courgettes et aubergines en petits cubes de 2 cm x 2 cm. Réserver au froid.
- Tailler les poivrons en fines lanières. Réserver au froid.
- Réserver séparément les légumes au froid en attente d'utilisation.
- Déconditionner la tomate concassée, le concentré de tomate suivant la procédure. Réserver au froid dans une calotte.
- Préchauffer le four à + 180 °C sur la position chaleur sèche.
- Dans une russe, réaliser les 9 litres de bouillon de légumes. Réserver au chaud en attente d'utilisation.

3 Marquer la cuisson des légumes

- Dans une sauteuse, faire revenir les oignons à l'huile d'olive, sans trop de coloration.
- Ajouter l'aubergine en cube.
- Ajouter les courgettes en cube, le sel et le poivre.
- Ajouter les poivrons en lanières et laisser compoter l'ensemble.
- Laisser cuire à feu vif, puis réduire la source de chaleur et laisser mijoter à couvert pendant 15-20 minutes environ.
- Respecter la procédure de fin de cuisson.
- Décanter la préparation dans 3 bacs GN 1/1 H 100. Couvrir.
- Stocker en armoire chaude et maintenir à + 63 °C en attente de consommation.

4 Confectionner la sauce tomate protéinée

- Dans un rondau, faire cuire les lentilles corail avec la quantité d'eau indiquée.
- Lorsque la cuisson est optimale et qu'elles tombent en purée, les mixer à l'aide du mixeur plongeant afin d'avoir une purée lisse.
- Dans un rondau ou une sauteuse, faire revenir dans l'huile d'olive, sans trop de coloration, l'ail haché.
- Ajouter la tomate concentrée. Mélanger l'ensemble.
- Mouiller avec les tomates concassées, les lentilles mixées et l'eau.
- Ajouter les épices, le sucre, les condiments et les aromates.
- Porter à ébullition, réduire la source de chaleur et cuire à feu doux pendant 10 minutes.
- Rectifier l'assaisonnement. Rajouter du sucre pour retirer, éventuellement, l'acidité de la tomate concentrée.
- Couvrir ou filmer.
- Respecter la procédure de fin de cuisson.
- Stocker en armoire chaude dans un bain-marie et maintenir à une température de + 63 °C à cœur en attente de consommation.



REPÈRES



Prép. Cuisson Portion
1h30 45min 450g

DENRÉES / QUANTITÉS

Sauce béchamel

Farine	850g
Margarine	625g
Bouillon de légumes	9L
Muscade	quantité suffisante
Sel et poivre	quantité suffisante

Parmesan végétal

Poudre d'amande	1 kg
Ail semoule	75 g
Levure de bière	350 g
Sel fin	50g

Garnitures

Pesto (recette à part)	4kg
Râpé végétal (facultatif)	1,5kg

MATÉRIEL

1 sauteuse
1 four
3 ronds
1 verre mesureur
1 spatule de cuisson
3 louches
1 fouet
1 corne
8 bacs GN 1/1 H 65

PRÉPARATION

5 Confectionner la sauce béchamel

- Porter à ébullition le bouillon avec le poivre, le sel et la muscade.
- Dans un rondou, faire fondre la margarine. Ajouter la farine tamisée. Mélanger au fouet. Cuire le roux sans coloration. Au terme de sa cuisson, il doit être mousseux et blanchi.
- Verser le bouillon chaud sur le roux. Laisser cuire 10 minutes environ sans cesser de remuer la masse. Rectifier l'assaisonnement. Émulsionner la sauce au mixeur. Réserver au chaud.

6 Réaliser le parmesan végétal

- Dans un cutter, verser la poudre d'amande, l'ail semoule, la levure de bière et le sel. Mixer l'ensemble. Réserver

7 Garnir les plats à gratin

- Disposer sur une table 8 bacs GN 1/1 H 65. Bien protéger par un film spécial gratin.
- Napper le fond de chaque bac avec 1kg de légumes. Ajouter par dessus, 0,7L de sauce tomate protéinée. Égaliser avec une corne.
- Disposer les plaques de lasagnes pour bien recouvrir les légumes.
- Puis alterner une couche de légumes, une couche de sauce tomate protéinée, une couche de lasagnes, une couche de légumes, une couche de sauce, une couche de pesto, une couche de lasagnes et terminer avec une couche d'1l de béchamel (au total : 1 couche de béchamel, 3 de lasagnes, 3 de légumes + sauce tomate et 1 couche de pesto).
- Saupoudrer de parmesan végétal et/ou râpé végétal.

6 Cuire les lasagnes

- Disposer les bacs de cuisson sur l'échelle de cuisson.
- Cuire 35/40 minutes au four à 180°C chaleur sèche.

8 Servir

- Détailler chaque bac en 12 parts

9 Suggestion

- À la place des produits frais en saison, on peut utiliser des produits surgelés. Il faudra alors tenir compte du pourcentage de perte occasionné par l'épluchage.



REPÈRES



Prép. Cuisson Portion
10min 0min 22g

DENRÉES / QUANTITÉS

Basilic	15btes
Ail haché surgelé	150g
Pignons de pin / graines de tournesol . .	400g
Huile d'olive	1,5L
Sel fin	quantités suffisantes

MATÉRIEL

- 1 cutter
- 1 calotte
- 1 fouet
- 1 corne

PRÉPARATION

1 Mise place du poste de travail

- Vérifier les D.L.C., peser les denrées, sélectionner le matériel.
- Désinfecter le matériel et le poste de travail suivant les protocoles.

2 Préparations préliminaires

- Déconditionner l'ail surgelé suivant la procédure.
- Laver et désinfecter les feuilles de basilic suivant la procédure.

3 Confectionner le pesto

- Au cutter, hacher finement les pignons ou graines de tournesol, les feuilles de basilic, le sel et l'ail.
- Débarrasser les éléments hachés dans une calotte.
- Dans la calotte, au fouet, incorporer l'huile d'olive aux éléments hachés comme pour une mayonnaise.
- On peut aussi mixer et monter tous les éléments dans le cutter, si sa capacité est assez grande.
- Si le pesto est trop solide, on pourra le détendre avec de l'huile d'olive ou de l'eau.
- Réserver le pesto dans une calotte. Filmer. Inscrire sur le couvercle la traçabilité des produits et la date de préparation. Réserver au froid en attente d'utilisation.

4 Suggestion

- Cette préparation sert à condimenter les pâtes ou les lasagnes.