

Cordon bleu pizzaiola



Ingrédients

- 20 x Greenway cordon bleu végétarien
- 100 g Alpro Cuire & Rôtir
- 500 g échalotes (Ardo)
- 2,5 kg tomates cerises (Ardo) ou tomates concassées en conserve
- 100 g de câpres
- 500 g zwerter olijven, ontpit
- 30 g de purée d'ail
- 50 g de basilic frais (+ extra pour la garniture)
- poivre et sel
- 2,5 kg de tagliatelles
- 1 dl d'huile d'olive
- 400 g de parmesan (*)

Méthode

1. Faire revenir les échalotes dans la matière grasse.
2. Ajouter les tomates, les câpres, les olives, la purée d'ail et les herbes. Laisser mijoter environ 10 minutes à feu moyen.
3. Disposer les cordon-bleus sur des plaques de cuisson et les badigeonner d'un

peu de matière grasse si nécessaire.

4. Les faire cuire au four à >200° pendant 10 à 12 minutes jusqu'à ce que la température à cœur atteigne 72°.
5. Cuire les pâtes, les égoutter et les mélanger avec la sauce aux tomates.
6. Servir les cordons-bleus avec les pâtes, la sauce et garnis de basilic frais.

Cette recette est de GREENWAY

© ChefsproVeggie

info@chefsproveggie.be