

Yaourt au tofu et wakamé



Coût :

€ € €

Ingrédients pour 10 couverts

Référence	Ingrédients	Quantité
207657	Blanc d'œuf pâtissier liquide ODF 1 kg Cocotine	0.2 Kilo
30146	Pointes d'asperges vertes 1 kg	10 Pièce
217714	Tofu nature BIO 500 g Sojasun	400 Gramme
	Bouillon de légumes	0.5 Litre
	Citron vert	1 Pièce
	Algue wakamé	PM
	Sésame wasabi	-
	Pluche de Honey Cress	PM
	Gressin	PM

Etapas de préparation

- 1 Monter en température le bouillon de légumes. Découper puis ajouter les cubes de tofu. Assaisonner (sel, poivre). Mixer. Intégrer des blancs d'œufs légèrement battus et des zestes de citron
- 2 Déposer l'appareil dans des pots en verre. Cuire au four à chaleur sèche au bain-marie à 100°C
- 3 Pour le dressage, ajouter des algues wakamé, un cube de tofu et une pointe d'asperge verte. Finir avec du sésame wasabi, une pluche de Honey Cress. Servir avec un gressin

Yaourt au tofu et wakamé

Le mot du chef



Cassez les codes et osez réinventer les classiques ! Ajoutez à votre carte une entrée salée sous des apparences sucrées. Cette originalité pourrait devenir votre signature ! Créez un yaourt trompeur et raffiné et déclinez-le façon végétal !

Jean-Marc Cluzeau, conseiller culinaire PassionFroid