

Bruschetta veggie, patates douces et pickles de tofu



Coût :

€ € €

Ingrédients pour 10 couverts

Référence	Ingrédients	Quantité
137755	Pain pochon précuit sur sole 450 g	1 Kilo
189469	Patates douces en grosses découpes 2,5 kg Bonduelle Veggie	0.4 Kilo
95194	Fèves de soja édamamé 1 kg Veggie	0.3 Kilo
217714	Tofu nature BIO 500 g Sojasun Veggie	0.3 Kilo
	Balsamique blanc	0.1 Litre
	Ail rose de Garonne	0.05 Kilo
	Miel	0.1 Kilo
	Brin de romarin	10 Pièce
	Brin d'aneth	10 Pièce
	Echalote	5 Pièce

Etapas de préparation

- 1 Tailler le pain pochon en fines tranches. Toaster jusqu'à coloration. Frotter le pain à l'ail quand il est encore chaud
- 2 Préparer un caramel avec du miel et du romarin. Ajouter les cubes de patates douces. Laisser compoter. Réserver. Assaisonner (sel et poivre)
- 3 Ajouter les fèves de soja dans la préparation. Réserver
- 4 Tailler une julienne de tofu. Mettre en marinade dans du vinaigre balsamique blanc environ 2h
- 5 En finition : pluche d'aneth, julienne de tofu marinée et échalotes taillées finement