FICHE RECETTE

Mise à jour : 18/04/2024

Ronde de mayonnaises aromatisées pour dipping coloré

Ingrédients (pour 10 personnes)

Quantité	Libellé produit	Réf
0.4	Curry rouge en sachet 500 g TERRE EXOTIQUE	0244924
	Mayonnaise en seau 4,75 Kg VALTONIA	0023167
	Pâte à l'ail noir en pot 450 g CHEF	0194000
	Paprika fumé Pimenton en sachet 500 g TERRE EXOTIQUE	0093722
	Safran en poudre en tube 5 g DUCROS	0093645

Étapes de préparation

1. Pour réaliser une mayonnaise aromatisée au curry rouge : mélanger 100 g de mayonnaise avec du curry rouge.
2. Pour réaliser une mayonnaise aromatisée au paprika fumé Pimenton : mélanger 100 g de mayonnaise avec le piment fumé.
3. Pour réaliser une mayonnaise aromatisée à l'ail noir : mélanger 100 g de mayonnaise avec l'ail noir en gousse prélablement mixé. Passer au tamis pour obtenir une texture lisse.
4. Pour réaliser une mayonnaise aromatisée au yuzu : agrémenter 100 g de mayonnaise en y incorporant subtilement un soupçon de jus de yuzu.
5. Servir accompagné d'un assortiment de légumes croquants (par exemple carottes, céleri branche, poivrons, champignons ou encore oignons nouveaux).

Ces spécifications sont données dans un souci d'information et peuvent être modifiées en fonction de contraintes techniques et/ou réglementaires, selon les informations fournies par le fournisseur.
Photo non contractuelle - suggestion de présentation