FICHE RECETTE

Mise à jour : 26/04/2024

Tarte fine légumes et tofu

Ingrédients (pour 10 personnes)

Quantité	Libellé produit	Réf
0.2	Artichauts sautés en boîte 4/4 DEMETRA	0097977
0.35	Aubergines grillées à l'huile de tournesol en boîte 4/4 DEMETRA	0097976
0.15	Coulis de tomate Tomacoulis en brique 1 L	0042874
0.05	Endive rouge	~
0.05	Jeunes pousses d'épinard	~
0.25	Plaque de pâte feuilletée 2,5 mm beurre	~
0.05	Poivron jaune	~
PM	Sel et Poivre	~
0.3	Tofu nature 500 g	~

Étapes de préparation

1. Cuire la pâte feuilletée entre 2 plaques de cuisson, pour s'assurer d'obtenir une pâte juste cuite et bien fine.
2. Égoutter les légumes à l'huile en conservant une partie de l'huile.
3. Préparer le tofu en le coupant en cubes de 1 cm et les faire mariner dans un peu de l'huile des légumes assaisonnés de sel et poivre.
4. Préparer tous les autres ingrédients de la recette.
5. Lorsque la pâte feuilletée est cuite, étaler un peu de coulis de tomate agrémenté d'huile et assaisonner.
6. Disposer harmonieusement l'ensemble des éléments de la recette et servir immédiatement.

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

Le bon accord vin

Pour accompagner votre recette, nous vous proposons un Côtes de Provence vin rosé AOC en bouteille de 75cl CHATEAU CAVALIER

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