

Crème du Mexique



Ingrédients (pour 100 personnes)

Quantité	Libellé produit	Réf
8 kg	Haricot rouge BIO en poche 2,25 kg BONDUELLE	0207830
1.8	Crème végétale	~
0.5	Tahin (purée de sésame)	~
1.2	Jus de citron	~
0.3	Huile d'olive	~
0.08	Ail	~
PCE	Cumin	~
2.1 kg	Parmesan râpé	~
1.8	Farine	~
1.5	Margarine	~
0.8	Olives grecques	~

Étapes de préparation

- 1 Réaliser le guacamole en mixant dans un cutter les différents ingrédients et monter avec la crème végétale et l'huile d'olive jusqu'à obtention d'une texture onctueuse.
- 2 Assaisonner de sel, poivre et cumin et réserver au frais.
- 3 Préparer la pâte à sablé, réaliser un boudin filmé et laisser refroidir 30 minutes en chambre froide.
- 4 Découper des rondelles de 0,5 cm d'épaisseur et cuire au four 10 minutes à 180°C.

5

Dresser le guacamole de haricot rouge accompagné des sablés aux olives. Vous pouvez le servir avec des légumes crus (radis noir, carotte, céleri) ou des tacos.