FICHE RECETTE

Mise à jour : 26/04/2024

Croque-monsieur au tofu et champignons

Ingrédients (pour 10 personnes)

Quantité	Libellé produit	Réf
20 tranches	Pain mini bruschetta en paquet 400 g HARRYS	0164164
0.6	Tofu en brique 349 g MORI-NU	0187047
PM	Poivre noir de Sarawak IGP en sachet 1 kg TERRE EXOTIQUE	0232003
PM	Sel de mer fin en sachet 1 kg LA TABLEE	0025254
0.2	Huile d'olive vierge extra Grande Selection en bouteille 75 cl GID	0170821
1	Champignons de Paris hôtel en boîte 4/4 VALTONIA	0003628
0.02	Persillade lyophilisée en boîte 115 g DUCROS	0170860
0.5	Champignons de Paris frais	~
0.3	Fromage rapé	~
0.5	Epinards frais	~
0.6 PCE	Oeufs	~
1.5	Salade mesclun	~

Étapes de préparation

1. Laver et émincer les champignons frais. Faire sauter à l'huile d'olive. Assaisonner et reserver.
2. Egoutter les champignons puis les faire suer à l'huile d'olive, ajouter la persillade. Ajouter le tofu et les œufs entiers. Mélanger et cuire comme une brouillade. Mixer le tout et rectifier l'assaisonnement. Terminer le mélange avec le fromage râpé.

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

3. Tartiner les tranches de bruschetta avec la garniture de champignons. Déposer les champignons et les épinards frais. Refermer et terminer les croques en tartinant de garniture de champignons. Dans un four à 170°C, gratiner les croques sur une plaque avec une feuille de papier cuisson.

4. Servir chaud accompagné d'une salade croquante.

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