

Salade bowl et houmous de haricots rouges



Ingrédients (pour 100 personnes)

Quantité	Libellé produit	Réf
10 kg	Haricot rouge BIO en poche 2,25 kg BONDUELLE	0207830
3 kg	Tartare de tomates Bonduelle Food Service	~
50 PCE	Avocats	~
25 PCE	Wraps	~
20 PCE	Gousses d'ail	~
0.1	Tahini	~
0.3	Mascarpone	~
2 litres	Huile d'Olive	~
0.8	Jus de citron jaune	~
PM	Sel / Poivre	~
PM	Cumin	~
PM	Coriandre	~

Étapes de préparation

- 1 Déconditionner les Haricots rouges Bonduelle Food Service.
- 2 Mixer au blender les Haricots rouges avec l'ail, le jus de citron, le tahin et le mascarpone.
- 3 Assaisonner avec le sel, le poivre et le cumin.
- 4 Émulsionner avec l'huile d'olive.

- 5 Débarrasser dans un bol et arroser légèrement d'huile d'olive. Disposer de la coriandre émincée dessus.
- 6 Vous pouvez accompagner le houmous de wraps toastés, de Tartare de tomates Bonduelle Food Service et d'avocats.