



Yaourt au tofu et wakamé



Budget :



Ingrédients pour 10 Couverts

Réf.	Libellé	Quantité
		400 Gramme
	Bouillon de légumes	0,5 Litre
207657	Blanc d'oeuf pâtissier liquide ODF 1 kg Cocotine	0,2 Kilo
	Citron vert	1 Pièce Unitaire
	Algue wakamé	PM
30146	Pointes d'asperges vertes 1 kg	10 Pièce Unitaire
	Sésame wasabi	
	Pluche de Honey Cress	PM
	Gressin	PM

Recette

1. Monter en température le bouillon de légumes. Découper puis ajouter les cubes de tofu. Assaisonner (sel, poivre). Mixer. Intégrer des blancs d'œufs légèrement battus et des zestes de citron
2. Déposer l'appareil dans des pots en verre. Cuire au four à chaleur sèche au bain-marie à 100° C
3. Pour le dressage, ajouter des algues wakamé, un cube de tofu et une pointe d'asperge verte. Finir avec du sésame wasabi, une pluche de Honey Cress. Servir avec un gressin