

Salade César veggie



Coût :

€ € €

Ingrédients pour 10 personnes

Référence	Ingrédients	Quantité
293120	Emincé végétarien 5,5 kg	400 Gramme
292985	Tofu fumé BIO 800g	300 Gramme
38491	Artichauts confits 1 kg	200 Gramme
178267	Tomates cerises séchées marinées égouttées 1 kg	200 Gramme
138023	Pain Bâtard précuit sur sole 540 g	1 Pièce
215272	Pois chiches 2,5 kg Minute Bonduelle	50 Gramme
20086	Ail coupé 500 g Sélection du Quotidien	50 Gramme
	Oignons blond en rondelles	200 Gramme
	Salade mesclun	2 Pièce
	Jus de citron jaune	30 Centilitre
	Sauce Worcestershire	10 Centilitre
	Huile d'olive fumée	30 Centilitre
	Fleur de sel	PM

Etapes de préparation

- 1 Préparer la sauce César : mixer ensemble les pois chiches, le jus de citron, la sauce Worcestershire, l'ail, huile d'olive et la fleur de sel, réserver.
- 2 Après avoir fait décongeler le pain bâtard, le couper en gros cubes et le poêler avec un filet d'huile fumée jusqu'à coloration, réserver.
- 3 Mettre en cuisson sur plaque les émincés végétaliens en les badigeonnant d'huile fumée et de sauce Worcestershire. Cuire au four à 175°C jusqu'à petite coloration.
- 4 Effectuer le mélange de salade, ajouter les oignons, les tomates marinées, les artichauts confits.



PassionFroid
groupe pomona

Salade César veggie

- 5 Ajouter le tofu fumé en gros copeaux.
- 6 Déposer les émincés à l'envoi, froids comme chauds.