

Salade de tofu fumé gratiné en tartine, miel et pignons



Coût :

€ € €

Ingrédients pour 10 personnes

Référence	Ingrédients	Quantité
292985	Tofu fumé BIO 800g Veggie	600 Gramme
83516	Poêlée méridionale 2,5 kg Express d'aucy	500 Gramme
82860	Pain aux fruits 180 g env. Lenôtre	3 Pièce
	Mesclun de salade croquante	3 Kilo
	Oignon rouge	150 Gramme
	Pignons de pin	200 Gramme
	Julienne de pomme rouge	3 Pièce
	Miel de fleurs	10 Centilitre
	Huile de courge	25 Centilitre
	Huile de colza	25 Centilitre
	Vinaigre de cidre	20 Centilitre
	Sel, poivre	PM

Etapas de préparation

- 1 Mettre le pain en décongélation 30 minutes à température ambiante, le trancher dans le sens de la longueur et le toaster légèrement.
- 2 Couper le tofu fumé et le déposer sur les tranches de pain.
- 3 Cuire au four à 220°C 6/8 minutes sur grille, pendant ce temps-là préparer la salade.
- 4 Mélanger la salade mesclun avec la poêlée, ajouter les pommes en julienne et les oignons rouges.
- 5 Les déposer dans l'assiette de présentation, arroser de vinaigrette salée et poivrée.
- 6 Après cuisson, déposer les toasts sur la salade avec un filet de miel et des pignons de pin torréfiés.

Salade de tofu fumé gratiné en tartine, miel et pignons