FICHE DE RECETTE

titre?

Rapé de légumes d'automne-hiver, mayonnaise de panais

type recette?

Type de recette	
Nombre de portions	10
Temps de préparation	
Temps de cuisson	
Temps de refroidissement	
Coût matières total (HT) :	
Coefficient multiplicateur :	
Prix / Portion (HT) :	1,4000 €

INGRÉDIENTS

PRODUIT	UNITÉ	QUANTITÉ	PUHT	PTHT
Radis Noir,	1	1	2	1,00
celeri rave	1	1	3	3,00
carottes	1 kg	1kg	1,4	1,80
Choux rave	1kg	500 grs	3	1,50
persil	1btt	1	1,8	1,50
huile de tournesol dsodorisée	1L	0,2	8	2,00
jaunes d'œufs	1	1	0,3	0,30
moutarde	1 kg	2 cuill	12	1,00
vinaigre de cidre	1l			0,30
Panais	1kg	500 grs	3,5	1,75
TOTAL				**14,00 €**

DESCRIPTION DE LA RECETTE

Laver et Brosser les légumes, hacher le persil.Couper le panais en rondelles et cuire à la vapeur.Rapper celeri, carottes, radis noir. Mixer le panais, laisser refroidir , monter au mixe soupe avec œuf, moutarde, huile au fur et à mesures. Terminer avec sel et vinaigre de cidre. Mélanger avec le rapé et rectifier l'assaisonement dont le persil

BIOWALLONIE
GREEN DEAL Cantines Durables
Avec le soutien de la Wallonie