

FICHE DE RECETTE

Dressing César

Oh My BOX!

Dressing

| | |
|------------------------------|---------|
| Type de recette | |
| Nombre de portions | 60 |
| Temps de préparation | 15 min |
| Temps de cuisson | - |
| Temps de refroidissement | - |
| Coût matières total (HT) : | 19,10 € |
| Coefficient multiplicateur : | |
| Prix / Portion (HT) : | 0,32 € |

INGRÉDIENTS

| PRODUIT | UNITÉ | QUANTITÉ | PUHT | PTHT |
|-----------------------|--------------|----------|------|------|
| <i>œuf</i> | <i>pièce</i> | 3 | 0,32 | 0,96 |
| <i>Moutarde</i> | <i>CC</i> | 3 | 0,15 | 0,45 |
| <i>Huile de colza</i> | <i>litre</i> | 0,6 | 8 | 4,80 |
| yaourt | kg | 1 | 2,9 | 2,90 |
| ail | gousse | 2 | 0,1 | 0,20 |
| parmesan copeaux | kg | 0,45 | 14 | 6,30 |
| anchois | kg | 0,05 | 29,8 | 1,49 |
| capres | kg | 0,15 | 12 | 1,80 |
| sel-poivre | kg | | | |
| <i>Vinaigre</i> | <i>CC</i> | 2 | 0,1 | 0,20 |
| | | | | |
| | | | | |
| TOTAL | | | | |

DESCRIPTION DE LA RECETTE

Montez la mayonnaise au fouet (jaune d'œufs + moutarde + huile au fur et à mesure) et ajoutez le vinaigre en fin de processus. Mixez anchois, câpres, parmesan et ail. Ajoutez cette préparation à la mayonnaise et rajoutez enfin le yaourt pour alléger la sauce dressing (vous devez obtenir environ 600g de mayonnaise).



