

FICHE DE RECETTE

Salade liégeoise végétarienne

Claude Pohlig Zelf Cooking

Type de recette	
Nombre de portions	10
Temps de préparation	30
Temps de cuisson	15
Temps de refroidissement	
Coût matières total (HT) :	
Coefficient multiplicateur :	
Prix / Portion (HT) :	

INGRÉDIENTS

PRODUIT	UNITÉ	QUANTITÉ	PUHT	PTHT
haricot vert	kg	1	9,5	9,50
échalote	kg	250 grs	4,5	1,25
persil	1	une demi	3,5	1,75
beurre	kg	200 grs	12	2,50
vinaigre de cidre	L	15 cl	6	1,00
tofu fumé	1	3	5	15,00
petites pommes de terre	kg	1	4	4,00
TOTAL				

DESCRIPTION DE LA RECETTE

Nettoyer les haricots, les blanchir et les refroidir, cuire les petites pommes de terre et éplucher. Émincer les échalotes, hacher le persil. Couper le tofu en lardons. Faire suer les échalotes, ajouter haricots et pommes de terre. Mélanger en faisant attention de ne pas écraser, faire revenir les lardons de tofu, verser sur les haricots, déglacer la poêle avec le vinaigre. Servir avec le persil.