

FICHE DE RECETTE

Sandwich américain sans viande

Claude Pohlig

Léumes de saison - focus sandwichs 25/06/2025

Type de recette	
Nombre de portions	pour 20 personnes
Temps de préparation	30 minutes de préparation et ½ h de cuisson
Prix / Portion (HT) :	

INGRÉDIENTS

PRODUIT	QUANTITÉ	UNITÉ
Carottes	3	kg
Jaunes d'oeufs	3	pce
Caprons	300	gr
Câpres / au sel ou vinaigrées mais rincées	300	gr
Huile d'olive	30	ml
Echalotes hachées	6	pce
Sel (moins si vous avez pris des câpres au sel)	2	càc
Sauce anglaise ou sohyu	3	càs
Moutarde forte	3	càs

DESCRIPTION DE LA RECETTE

Préparation des carottes

Brosser et laver les carottes. Si elles sont trop vieilles, les éplucher.

Cuisson

Cuire les deux tiers des carottes :

Soit à la vapeur,

Soit en les faisant suer à l'huile d'olive, puis en ajoutant un peu d'eau pour finir la cuisson.

Préparation de la base crue

Râper le tiers restant des carottes en filaments fins.

Ajouter :

Câpres

Jaunes d'œufs

Moutarde

Sauce anglaise (Worcestershire)

Échalotes finement ciselées

→ Mélanger et réserver au frais.

Mixage

Une fois les carottes cuites refroidies, les mixer avec un filet d'huile d'olive.

Laisser complètement refroidir.

Assemblage

Mélanger vigoureusement la purée de carottes cuites avec la préparation crue.

Finition

Débarrasser en plaque filmée ou en bac gastro.

Réserver au frais.

Dressage

Décorer avec des caprons avant service.



