

FICHE DE RECETTE

Salade de tofu et poireaux à la mayonnaise aux œufs durs et panais

Type de recette	Salade
Nombre de portions	
Temps de préparation	
Prix / Portion (HT) :	

INGRÉDIENTS

PRODUIT	QUANTITÉ	UNITÉ
Œufs durs	3	Pce
Eau	1	Càs
Huile neutre	60	MI
Sel et poivre		
Vinaigre de vin blanc	1	Càs
Moutarde	1	Càc
Panais	300	Gr
Paprika fumé		
Tofu fumé	200	Gr
Blanc de poireau	1	Pce
Persil	0,5	botte

DESCRIPTION DE LA RECETTE

- 1) Cuire les oeufs (cuisson "cuit dur" / 10 minutes)
- 2) Cuire les panais épluché et salés à la vapeur pendant 15 à 20 minutes, laisser sécher et refroidir
- 2)*Couper le blanc de poireau dans la longueur et ciseler (0,5 cm), cuire le blanc de poireau à la vapeur pendant 15 à 20 minutes et laisser refroidir
- 3) Réaliser une purée fine avec le panais et réserver
- 4) Dans un récipient haut et étroit, placer les œufs durs, l'eau, l'huile, le vinaigre, la moutarde, le sel, le poivre et le paprika fumé et mixer au mixeur plongeant jusqu'à l'obtention d'une texture mayonnaise.
- 5) Continuer à mixer en ajoutant la purée de panais petit à petit.
- 6) Rectifier assaisonnement si nécessaire
- 7) Réaliser des cubes de tofu de 0,5 cm de côté et hacher le persil.
- 8) Mélanger la mayonnaise, les cubes de tofu, les blancs de poireaux cuits et le persil.

