

Camembert au four avec des salades



Numéro : 000586
Catégorie : 22 Salade Végétarienne
Date : 27.08.2021
Source : Axel Dröge
Mots clés : Hilcona & Alpenhain
Allergènes : Gluten, Lait, Graines de sésame, Anhydride sulfureux et sulfites

	pour 100g / 100ml	%DV
Energie	828,83kj	10%
	198,09kcal	
Protides	8,23g	18%
Lipides	12,00g	24%
-dont Acides gras saturés	4,27g	21%
Les glucides	13,52g	6%
-dont Sucres	2,55g	3%
Sel	1,3g	21%

Pour: **10,0 Portion**

Ingrédients

1,500 kg ALPENHAIN Camembert au four, 30 x 75 g, IQF
 0,200 kg HILCONA-BW Houmous à la betterave rouge 1 kg
 0,015 kg Raifort
 1,200 kg HILCONA-BW salades lentilles-blé-Quinoa, 1 kg
 0,400 kg Feuilles de salade lavées
 0,100 kg Tomates cherry en grappes
 0,200 kg Concombre en rondelle non épluché.
 0,300 l Dressing Balsamico

Préparation

Préparation :

- Mise en place de tous les ingrédients.
- Mélanger l'houmous avec le raifort jusqu'à consistance lisse.
- Couper en deux les tomates cherry.

Préparation :

- Cuire le Camembert à 160°C préchauffé avec air chaud pendant 18 minutes jusqu'à ce qu'il soit croustillant.
- Entretemps dresser les salades.
- Garnir les salades avec le dressing.
- Poser le Camembert sur les salades.

Conseil :

- Varier avec d'autres salades fines de la gamme d'aliments frais Hilcona.

Les informations sur les valeurs nutritionnelles et sur les allergènes de cette recette correspondent aux valeurs des produits au moment où nous avons développé cette recette. Seuls les aliments et les ingrédients que vous allez utiliser pour préparer cette recette doivent être pris en compte pour votre déclaration ainsi que pour l'information à vos clients.