

# Fromage au four Athéna avec un dip Nicosia et du Salat de Taboulé



**Numéro** : 000587  
**Catégorie** : 06 Menus végétariens  
**Date** : 27.08.2021  
**Source** : Axel Dröge  
**Mots clés** : Hilcona & Alpenhain, Grèce, Streetfood  
**Allergènes** : Gluten, Lait, Graines de sésame

	pour 100g / 100ml	%DV
Energie	909,59kj	11%
	217,40kcal	
Protides	8,09g	18%
Lipides	12,76g	26%
-dont Acides gras saturés	4,60g	23%
Les glucides	17,24g	7%
-dont Sucres	1,77g	2%
Sel	1,3g	22%

Pour: **10,0 Portion**

## Ingrédients

1,500 kg ALPENHAIN Fromage au four, type Athéna, 30 x 75 g, IQF  
 1,500 kg HILCONA-BW de taboulé, 1kg  
 0,220 kg Houmous, 1 kg  
 0,030 kg HILCONA-BW Pesto Diavolo, 1 kg  
 0,050 kg Yaourt grec  
 0,003 kg Persil haché  
 0,300 kg Tomates cherry en grappes  
 0,020 l Huile d'olive  
 0,003 kg Gros sel de mer  
 0,001 kg Poivre noir en grains du moulin  
 0,015 kg Coriandre botte

## Préparation

Préparation :

- Mise en place de tous les ingrédients.
- Produire le dip :  
o Mélanger houmous, pesto, yaourt et persil jusqu'à consistance lisse.
- Couper les tomates cherry en deux.

Préparation :

- Cuire le fromage au four Athéna à 140° avec air chaud pendant 15 minutes.
- Assaisonner les tomates cherry avec l'huile d'olive, le sel de mer et le poivre.
- Dresser tous les ingrédients et garnir avec la coriandre.

Conseil :

- Pour changer un peu vous pouvez mélanger des lamelles d'abricots secs avec le couscous.

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.