

FICHE DE RECETTE

Mayonnaise de chou-fleur

Type de recette	Sauce
Nombre de portions	20
Temps de préparation	
Temps de cuisson	
Temps de refroidissement	
Coût matières total (HT) :	
Coefficient multiplicateur :	
Prix / Portion (HT) :	

INGRÉDIENTS

PRODUIT	UNITÉ	QUANTITÉ	PUHT	PTHT
Chou-fleur	Gr	350		
Huile de tournesol (désodorisée)	CL	165		
Œuf	Pce	1		
Moutarde	Gr	65		
Vinaigre de cidre				
TOTAL				

DESCRIPTION DE LA RECETTE

- 1) Cuire le chou-fleur à la vapeur
- 2) Mixer à chaud
- 3) Refroidir le chou-fleur mixé
- 4) Ajouter les jaunes d'oeufs, la moutarde et le sel
- 5) Mixer et monter à l'huile comme une mayonnaise
- 6) Rectifier le sel et ajouter le vinaigre de cidre au besoin pour ajuster l'acidité

