

Terrine de légumes
au Tartare® Ail & Fines Herbes



TARTARE®

Terrine de légumes au Tartare® Ail & Fines Herbes



NOMBRE DE
COUVERTS
100
(PRIMAIRE*)



NIVEAU DE
DIFFICULTÉ
FACILE



COÛT
PORTION
MOYEN

PRIMAIRE
0,19 €

—
COLLÈGE /
LYCÉE
0,28 €



PRÉPARATION
25 MIN



CUISSON
60 MIN

INGRÉDIENTS

- 1,8 kg de macédoine de légumes cuits surgelés
- **800 g de Tartare® Ail et Fines Herbes**
- 500 ml d'œuf entier liquide
- 15 g de Ras el-hanout
- 7 g de sel
- Poivre
- 1 kg de mayonnaise

- 1 - Déconditionner la macédoine de légumes dans des gastronormes perforés, laisser décongeler en enceinte réfrigérée (0/+ 3 °C).
- 2 - Mélanger les oeufs entiers liquides avec le Tartare® Ail et Fines Herbes puis incorporer la macédoine de légumes et le Ras el-hanout. Assaisonner.
- 3 - Chemiser les moules à cake préalablement graissés de papier sulfurisé, puis verser l'appareil. Cuire au four à 160/180°C pendant 1 heure environ. Refroidir et réserver en enceinte réfrigérée (0/+ 3 °C).
- 4 - Détailler les terrines en tranches, dresser sur assiette puis décorer d'une rosace de mayonnaise avant le service.

GEMRCN
FRÉQUENCE
LIBRE

VALEURS NUTRITIONNELLES	PRIMAIRE	COLLÈGE & LYCÉE
POIDS PORTION MOYEN EN G	41	62
APPORT EN KCAL	108	143
APPORT PROTÉINES EN G	2,0	3,0
APPORT LIPIDES EN G	10,1	12,8
APPORT GLUCIDES EN G	1,9	3,0
APPORT CALCIUM EN MG	16,4	25,4



Les petits plus

Avec un goût frais et intense, le Tartare® Ail et Fines Herbes relève subtilement vos préparations.

*Adaptez les quantités des ingrédients pour les convives collèges/lycées et en fonction du nombres de couverts.