

ENTRÉE

Chou-fleur mimosa

et Boursin® Cuisine

🕒 Préparation : 20 min - Cuisson : 30 min 💶 Coût par convive : 0,47 € pour une portion de 120 g

Ingrédients pour 100 convives

- 50 œufs cuits durs
- 6 kg de chou-fleur bien cuit et égoutté
- 750 g d'oignons rouges ciselés
- 250 g de ciboulette ciselée
- 3 kg de **Boursin® Cuisine**
- 700 ml de bouillon de légumes
- 50 ml de vinaigre blanc
- PM : sel, poivre, paprika

Progression de la recette

1. Hacher les œufs durs bien fin et réserver la moitié pour le dressage.
2. Mélanger le chou-fleur avec la moitié des œufs durs, l'oignon rouge et les $\frac{3}{4}$ de la ciboulette.
3. Ajouter 1,5 kg de **Boursin® Cuisine** pour lier le tout et ajouter 25 ml de vinaigre.
4. Rectifier l'assaisonnement.
5. Réaliser une sauce avec le restant de **Boursin® Cuisine**, le bouillon de légumes et les 25 ml restants de vinaigre.
6. Dresser un dôme avec la préparation du chou-fleur dans chaque assiette à l'aide d'une portionneuse à glace ou d'un pochon.
7. Napper avec la sauce au **Boursin® Cuisine**.
8. Parsemer les œufs durs, la ciboulette et une pincée de paprika.
9. Servir bien frais.

Valeurs nutritionnelles pour une portion de 120 g

Énergie	351,5 kJoules / 84,8 kcal
Matières grasses	6,1 g
dont acides gras saturés	0,5 g
Glucides	2,5 g
dont sucres	0,9 g
Fibres	0,2 g
Protéines	4,2 g
Sel	0,2 g
Calcium	23,5 mg
Vitamine D	0,2 µg

RETOUR CONVIVE SUITE AU TEST

89% des convives apprécient la recette
85% ont terminé l'assiette

« C'était bien coloré, j'ai apprécié même si je mange peu de chou-fleur froid. »

LE PLUS PRODUIT

Boursin® Cuisine apporte du moelleux et de belles saveurs d'ail et fines herbes qui se marient très bien avec le chou-fleur.



L'astuce du chef

Pour réaliser une recette festive, vous pouvez rajouter des petits dés de saumon fumé dans la préparation au chou-fleur.

Améliorations nutritionnelles



Une portion de cette entrée avec **Boursin® Cuisine** apporte
+ 17,8% de **protéines** en plus
- 52,7% d'**AGS** en moins
par rapport à une recette traditionnelle.

