



ENTRÉE

# Salade piémontaise

avec Cantadou® Professionnel Raifort



## BÉNÉFICES NUTRITIONNELS

Cantadou® Professionnel Raifort apporte dans cette recette, à la portion :

- + 1,25 g de **protéines**, soit + 36,2%
- 14,8 g de **matières grasses**, soit - 62%  
par rapport à une recette traditionnelle avec de la mayonnaise.



ENTRÉE

# Salade piémontaise

avec Cantadou® Professionnel Raifort

Temps de préparation : 20 min.

## Ingrédients pour 100 convives :

- 2,5 kg de Cantadou® Professionnel Raifort
- 500 ml de bouillon de légumes
- 500 ml de vinaigre
- 100 g de persil haché
- 500 g de cornichons coupés en rondelles
- 6 kg de pommes de terre cuites
- 2 kg de tomates en dés
- 25 œufs cuits durs

## Progression de la recette :

1. Mélanger le Cantadou® Professionnel Raifort, le bouillon de légumes, le vinaigre, le persil haché et les cornichons.
2. Couper les pommes de terre cuites en gros cubes et les mélanger avec les dés de tomate.
3. Couper les œufs durs en quartiers et les ajouter aux pommes de terre.
4. Lier la salade avec la sauce et bien mélanger puis dresser.



Format 1,25 kg

**Valeurs nutritionnelles pour une portion de 130 g :** Énergie : 473 kJoules / 113 kcal – Matières grasses : 6,8 g dont 4,2 g d'AGS – Glucides : 8,4 g dont 1,3 g de sucres – Fibres : 1,1 g – Protéines : 3,5 g – Sel : 0,4 g – Calcium : 12 mg – Vitamine D : 0,10 µg