

Terrine de chou fleur au saumon fumé, crème acidulée.

Recette pour 1 kg de préparation



= g

Valeurs nutritionnelles
moyennes pour une
portion* :

Kcal

Protéines : g



Créé avec :

CEREAGEL

Pour cette recette se référer au **protocole Cake salé**

INGREDIENTS:

TERRINE DE CHOU FLEUR

Purée de Choux fleur	160g
Saumon fumé	25 g
Huile neutre	30 g
Céréagel	32 g
Levure chimique	6 g
Fromage blanc	105 g
Œuf entier	143 g

CREME CITRONNÉE

Fromage blanc	200 g
Jus de citron	5cl

HUILE D'HERBES

Aneth	125g
Huile neutre	25cl

*Données indicatives calculées sur des valeurs nutritionnelles moyennes. Mars 2024

**Nutrisens a développé des protocoles pour l'utilisation du Céréagel. Pour plus d'informations, se référer à son conseiller commercial.

Terrine de chou fleur au saumon fumé, crème acidulée.

TERRINE DE CHOU FLEUR

- Décontaminer, laver les produits nécessaires à la recette selon vos protocoles HACCP
- **La veille** : mettre en décongélation le grammage de purée de choux fleur.
- **Jour J** : mixer le grammage de saumon fumé avec le grammage de fromage blanc, d'huile et de purée de chou-fleur.
- Ajouter le grammage d'œuf entier, de Céréagel et levure
- Rectifier l'assaisonnement (attention au sel)
- Mouler en terrine (ne pas dépasser 3cm)

CUISSON

- Cuire selon le protocole – **four vapeur sans couvrir 35min à 90°C.**
- En sortie de cuisson, filmer puis refroidir en cellule selon vos protocoles HACCP.

CREME CITRONNÉE

- Décontaminer, laver les produits nécessaires à la recette
- Mélanger le grammage de fromage blanc et de citron au fouet
- Rectifier l'assaisonnement

HUILE D'HERBES

- Décontaminer, laver les produits nécessaires à la recette
- Blanchir le grammage d'aneth
- Mixer l'aneth blanchie avec le grammage d'huile neutre
- Débarrasser et laisser reposer
- Filtrer au chinois étamine

DRESSAGE

- Tailler la terrine en cubes types petites bouchées et l'accompagner avec la crème acidulée et huile d'herbes

OU

- Dresser les bouchées de légumes et les accompagner de la crème acidulée et huile d'herbes.