

## Tapas de légumes et caviar d'aubergine

Recette N° 13

Catégorie : Hors-d'œuvre froid

Source : Jean-François Wenger

Date : 29.04.2008

Coût des marchandises : CHF 0.35 /personne

Remarque : Capa'Cité 2008



### Ingédients pour 50 personnes (Quantité nette)

|       |    |                               |
|-------|----|-------------------------------|
| 500   | g  | Pain aux 5 céréales           |
| 1'000 | g  | Aubergines                    |
| 10    | cl | Huile d'olive pressée à froid |
| 10    | g  | Assaisonnement (sel, poivre)  |
| 750   | g  | Carottes                      |
| 750   | g  | Courgettes                    |
| 750   | g  | Radis blancs/bière            |
| 500   | g  | Séré maigre                   |
| 5     | ml | Citron (jus et zeste) 'BIO'   |
| 5     | pc | Assaisonnement (sel, poivre)  |
| 25    | g  | Cerfeuil frais                |

### Mise en place

- Laver le citron et tous les légumes
- Couper l'aubergine en deux dans le sens de la longueur, l'inciser dans la chair
- Peler les carottes et le radis blanc
- Râper le citron, faire un jus

### Préparation

- Huiler l'aubergine avec un pinceau et mettre au four sur une plaque à 180°C pendant 15 minutes env.
- Laisser refroidir
- Couper les légumes en spaghetti avec l'appareil
- Mélanger le séré avec le jus de citron et le zeste haché
- Assaisonner puis ajouter tous les légumes
- Retirer la pulpe de l'aubergine, l'assaisonner de sel et poivre et y ajouter le reste d'huile d'olive
- Mélanger vigoureusement en laissant un peu de grains fins
- Toaster le pain

### Montage

- Mettre une fine couche de caviar d'aubergine sur le pain
- Disposer joliment les légumes en mettant un peu de hauteur
- Décorer avec le cerfeuil
- Servir de suite

### Cuisson

- Temps de cuisson : 30 minutes
- Température de cuisson : 180°C
- Moyen de cuisson : Combisteamer



## **HACCP**

- Temps de refroidissement: 30 minutes
- Emploi de la planche verte pour les légumes
- Emploi de la planche jaune pour le citron
- Gants à usage unique pour le dressage des légumes

