

Salade aux œufs



Rendement de la recette	Portion	Méthode de cuisson	Température de cuisson	Temps de cuisson
50 Portions	Cuillère n° 12 (verte)	Purée	NA	NA

Quantité d'ingrédients (métrique)	Mesures en tasses/pelles	Liste des ingrédients
70 no.	70	Œuf
700 mL	4 tasses	Mayonnaise
21 g	1 ½ cuillère à table	Sel
1.5 g	½ cuillère à table	Poivre
70 mL	⅓ tasse	Moutarde (de Dijon ou ordinaire)
21 mL	1 ½ cuillère à table	Jus de citron
42 mL	3 cuillères à table	Persil séché

Étape de préparation	Directives
1.	*SE LAVER LES MAINS avant de commencer la préparation et DÉSINFECTER les surfaces et le matériel.
2.	Placer les œufs dans une casserole, recouverte d'eau froide. Porter à ébullition, éteindre le feu, couvrir avec un couvercle et laisser reposer pendant 10 minutes. Égoutter l'eau et couvrir les œufs d'eau froide. Peler.
3.	Mettre les œufs dans un bol et les mélanger avec la mayonnaise, le sel, le poivre et la moutarde dans un robot culinaire. Mélanger jusqu'à ce que le mélange soit homogène. Les conserver au réfrigérateur. Conserver au frais. Point critique de maîtrise – maintenir la température sous 40 °F/4 °C. Jeter le produit non utilisé.

Valeurs nutritives

Calories : ~ 100 kcal

Protéines : 10+ g

Remarque : La composition nutritionnelle fournie est approximative et peut varier selon les ingrédients utilisés et la quantité préparée. Les valeurs de la composition nutritionnelle ont été obtenues à l'aide de Synergy Tech Suite et arrondies aux 50 kcal les plus proches pour les calories et aux 10 mg les plus proches pour le sodium.