ENTRÉE

Tzatziki au Cream Cheese

Elle & Vire PROFESSIONNEL

ENTRÉE

Tzatziki au Cream Cheese

source de protéines

GEMRCN 4/20 MAX

10-15 min

0 min

Primaires	Adultes	Séniors
150 pers.	100 pers.	114 pers.
67 g	100 g	88 g
€€€*	€€€*	€€€*

Simple et rapide

Valeurs nutritionnelles (100 g) : énergie - 517,06 kJ / 125 kcal ; Matières grasses : 9,54 g dont acides gras saturés : 6,67 g ; Glucides : 2,61 g dont sucres : 2,38 g ; Fibres alimentaires : 0,78 g ; Protéines : 4,29 g ; Sel : 0,46 g

INGRÉDIENTS

100 couverts adultes**

- 4,8 kg de concombres
- 4,8 kg de **Cream Cheese Elle & Vire Professionnel®**
- 480 g de jus de citron
- Ciboulette ou baies roses
- Poivre du moulin

**Quantités d'ingrédients correspondant à 100 couverts adultes. Adaptez les quantités et les grammages des ingrédients en fonction de vos convives et du nombre de couverts.

1. Trier, laver, désinfecter, puis rincer à l'eau claire les concombres. Les éplucher, puis les couper en dés. Mélanger avec le **Cream Cheese Elle & Vire Professionnel®**, le jus de citron et le poivre. Rectifier l'assaisonnement si besoin.

2. Dresser le Tzatziki dans des contenants adaptés, décorer avec de la ciboulette ciselée. Réserver en enceinte réfrigérée (0/+ 3 °C) jusqu'au moment du service.

*Coût portion moyen par cible de convive (primaire, adulte ou sénior) et par composante du plateau (entrée, plat, dessert)

L'ASTUCE DU CHEF

Cette entrée peut être proposée comme une salade ou bien en tartinable avec du pain.