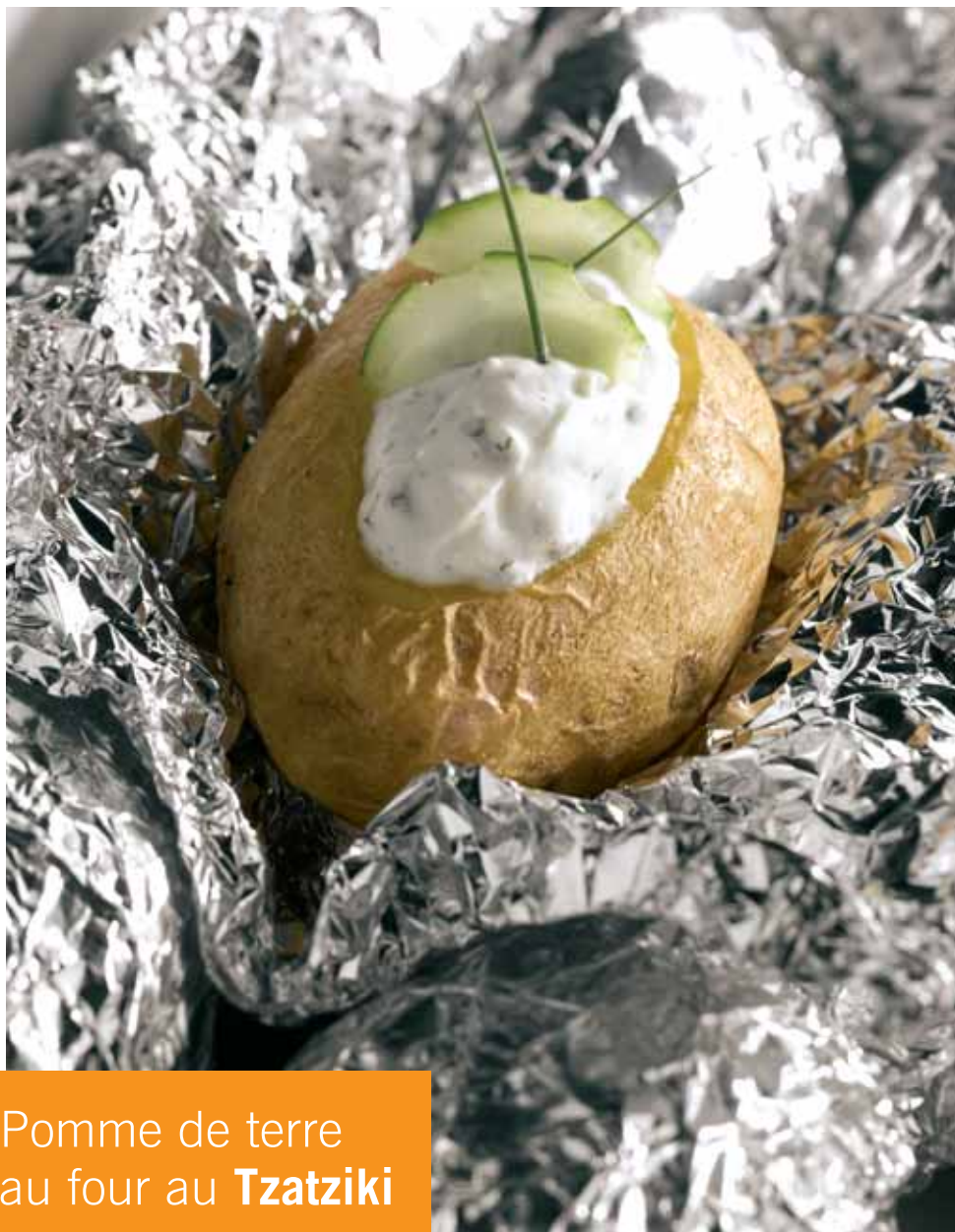


FICHE RECETTE

Économique

Charles Amand
Restauration

Le Tzatziki



Pomme de terre
au four au **Tzatziki**

Environ

0,50 €
par portion (80 g)

FICHE RECETTE

Économique

Pomme de terre au four au Tzatziki

Difficulté



Coût



Ingrédients

Quantités

(100 personnes)

Tzatziki	5 kg
Grosses pomme de terre	100
Sel, poivre	qsp

Réalisation

- ⌘ Laver les pommes de terre.
- ⌘ Les emballer dans du papier aluminium.
- ⌘ Cuire dans un four chaud à 180 °C, pendant 45 mn environ.
- ⌘ Sortir les pommes de terre, fendre en deux et poser délicatement une cuillère de Tzatziki.

Variante : la cuisson des pommes de terre peut également se faire dans la braise du barbecue ou de la cheminée.

Plus Produit

Notre Tzatziki est fabriqué à partir de fromage blanc frais battu à 0% de MG et de concombre frais pour une recette encore plus qualitative.



Très facile



Facile



Délicat



Economique



Bon marché



Abordable

Charles Amand

Restauration

ALLO CONSEIL

18, rue de l'Avenir • BP 40 112 • 14652 CARPIQUET Cedex • France
Promoteur Produit secteur Sud : 06 14 55 92 93 • Promoteur Produit secteur Nord : 06 14 55 92 81
E-mail : charlesamand@charles-amand.com