MILLEFOGLIE DE POMMES DE TERRE AU CURCUMA AVEC TOFU ET CHIPS DE LEGUMES



INGRÉDIENTS POUR 4 PORTIONS

- 400g pommes de terre blanches
- 20g Curcuma Moulu
- 1 carotte
- 1 courgettes
- 1 céleri-raven
- 4 fines tranches de pain
- 280g Crème de Tofu Avec Fines Herbes
- q.s. sel
- q.s. huile d'olive extra vierge
- q.s. Condiment de L'Huile à l'Ail des Ours

MÉTHODE

- Nettoyer les pommes de terre et couper-les en tranches très fines.
- Mettre les dans 1 litre d'eau légèrement salée où vous mettez la curcuma et faites cuire.
- Préparer les légumes en les coupant en tranches très fines, mettez-les sur du papier de four et faiire cuire à 100° jusqu'à ce qu'ils deviennent très croquants.
- Déposer les pommes de terre dans le plat, la crème au tofu au centre et garnir avec les chips de lègumes, finir avec de l'assaisonnement à l'ail.

PRODUITS DANS CETTE RECETTE



Curcuma Moulu



Crème de Tofu Avec Fines Herbes



Condiment de L'Huile à l'Ail des Ours