



Compagnie Française des Ingrédients & Adjuvants

13, rue Yvon VILLARCEAU
75116 PARIS / FRANCE

Téléphone : [33 - 1] 56 90 29 90
Télécopie : [33 - 1] 56 90 02 90
E-MAIL : cfia@cfia.fr
WEB : www.cfia.fr

EMINCE A LA SAUCE TOMATE

(5 personnes environ)

50 grammes d' EMINCE DESHYDRATE

Sauce:

4 tomates

3 oignons

4 gousses d'ail

3 cuillères à soupe d'huile d'olive

1 paquet de menthe fraîche

1 jus de citron

1 pincée de sel

Râper oignons et ail

Mixer la totalité des autres composants de la sauce sauf le citron

Mélanger les produits râpés aux produits mixés

Mélanger intimement l' EMINCE DESHYDRATE à la sauce

Ajouter le jus de citron

SERVIR FRAIS