



## 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](mailto:cfia@cfia.fr)  
WEB : [www.cfia.fr](http://www.cfia.fr)

### EMINCE A LA SAUCE TOMATE ET CONCOMBRES

(5 personnes environ)

50 grammes d' EMINCE DESHYDRATE

Sauce:

4 tomates

3 oignons

1 concombre

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, ail et concombre

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

Mélanger les produits râpés aux produits mixés

Mélanger intimement l' EMINCE à la sauce

Ajouter le jus de citron

SERVIR FRAIS