Bocal Liégeois



Ingrédients

- 2 kg de Pommes de terre grenailles Ardo
- 1 kg de Haricots verts, cuits à la vapeur Ardo
- 100 g de Mélange d'herbes tartare Ardo
- 50 g d'Échalotes Ardo
- 400 g d'Allumettes de betterave Ardo
- 15 œufs mollets
- 2dl d'huile d'olive
- 0,5 dl de vinaigre de vin blanc
- 400 g de laitue

Méthode

1. Faites cuire les pommes de terre grenailles à la vapeur pendant 8 à 12 minutes.
2. Cuisez les haricots verts à la vapeur pendant 3 à 5 minutes et faites-les refroidir immédiatement.
3. Mélangez le mélange d'herbes tartare et les échalotes avec l'huile d'olive et le vinaigre, poivrez et salez.
4. Réchauffez les allumettes de betterave au four pour les rendre croustillantes.
5. Coupez les haricots verts et les pommes de terre grenailles en petits morceaux.

6. Coupez les œufs en deux, servez 3 moitiés d'œuf par bocal.
7. Disposez tous les ingrédients dans un bocal ou un bol, garnissez de sauce tartare et d’allumettes de betterave croustillantes.

Cette recette est de ARDO

© ChefsproVeggie

info@chefsproveggie.be