



Salade Deli hachée

TOFU
TOFU

PORTIONS 4

TEMPS DE PRÉPARATION 15 minutes

INGRÉDIENTS

Salade

- ✘ 540 ml (1 boîte) de pois chiches, égouttés
- ✘ 2 tomates coupées en dés
- ✘ 6 cornichons moyens, en tranches
- ✘ 250 ml (1 tasse) d'olives Kalamata tranchées
- ✘ 200 g (1 bloc) de fauxmage végétalien en petits cubes
- ✘ 1 carotte moyenne, râpée
- ✘ 1 laitue iceberg, coupée en gros quartiers
- ✘ 240 g/1 paquet double de Tofutofu façon « smoked meat » haché

Vinaigrette

- ✘ 180 ml ($\frac{3}{4}$ tasse) de mayonnaise végétalienne
- ✘ 30 ml (2 c. à soupe) de moutarde jaune
- ✘ 30 ml (2 c. à soupe) de jus de cornichon
- ✘ 60 ml ($\frac{1}{4}$ tasse) d'aneth frais, haché
- ✘ 5 ml (1 c. à thé) de sel
- ✘ Poivre du moulin

MÉTHODE

1. Dans un pot en verre, refermable, de 500 ml (2 tasses) brasser ensemble les ingrédients de la vinaigrette.
2. Dans un saladier, mélanger les tomates, les cornichons, les olives, le fauxmage, la carotte et arroser avec la vinaigrette.*
3. Sortir 4 assiettes et déposer un quartier de laitue dans le fond de chaque assiette, garnir avec du mélange de légumes à la vinaigrette et de Tofutofu façon « smoked meat ». Déguster.

*Se conserve 3-4 jours sans la vinaigrette.

