

*Finger food*

# Trempepette melitzano


**2h15**
**15 min**
**0**
**2h**
**305**

TEMPS TOTAL

PRÉPARATION

CUISSON

REPOS

CALORIES

 Ingrédients  
pour 4 personnes

## Ingrédients pour la trempepette Melitzano

 300 g **Tofu**

 2 unité(s) entière(s)  
**Oeuf(s) entier(s)**

 2 **Gousse(s) d'ail**

 4 **Oignon(s) nouveau(x)**

 20 cl **Crème liquide  
(fleurette)**

 1 **Citron(s)**

 1 **Carotte(s)**

 1 branche(s) **Céleri-  
Branche**

 1 **Sel**

 1 **Poivre**

 1 **Tabasco**

## Étape 1

### Préparation des ingrédients

- 1 Plonger les œufs dans une casserole d'eau froide, porter à ébullition pendant 10 minutes pour les faire durcir. Les égoutter.
- 2 Égoutter le tofu à l'aide d'un chinois au dessus d'un saladier. Réserver.
- 3 Peler les carottes, couper les deux extrémités puis les couper grossièrement en rondelles. Réserver.
- 4 Peler, dégermer et écraser l'ail. Réserver avec les carottes.
- 5 Couper les deux extrémités du céleri puis le couper grossièrement. Réserver avec les carottes et l'ail.
- 6 Eplucher l'oignon nouveau et le hacher grossièrement. Réserver avec les autres ingrédients.
- 7 Couper les citrons en deux, les presser à l'aide d'un presse-agrumes pour en extraire le jus. Réserver dans un bol.
- 8 Écaler les œufs durs. Réserver avec les légumes.

## Étape 2

### Mixage des ingrédients.

- 1 Mettre le tofu dans le bol d'un mixeur et le mixer.
- 2 Ajouter les œufs durs et mixer à nouveau.
- 3 Incorporer les légumes et mixer.
- 4 Verser quelques gouttes de tabasco, le poivre, le sel, la crème fraîche et le jus de citron, mixer à nouveau.
- 5 Verser le mélange dans un bol et couvrir d'un film alimentaire. Réserver au frais pendant environ 2 heures.

### **Étape 3**

#### Dressage

- 1 Sortir la trempette du réfrigérateur.
- 2 Placer un ramequin au centre d'une assiette et verser la trempette dans le ramequin.
- 3 Disposer sur l'assiette des bâtonnets de concombre et de carotte.