

Salade gourmande

Base : 6 couverts

Descriptif

Salade assaisonnée d'une sauce vinaigrette et garnie d'un œuf poché, de lardons sautés, de croutons sautés au beurre, de pointes d'asperges et de dés de tomates mondées

Progression	Denrées	Unité	A	B	C	D	E	Total
A : Réaliser des œufs pochés	Nature							
	Boucherie							
	- Poitrine salée	Kg		0.300				0.300
	BOF							
	- Œuf	P	8					8
	- Beurre	Kg		0.080				0.080
	Légumerie							
	- Ciboulette	Botte					0.50	0.50
	- Mesclun	Kg			0.250			0.250
	- Tomate	Kg		0.400				0.400
	- Asperges	Botte		1/2				1/2
	Économat							
	- Vinaigre blanc	L	0.05					0.05
	- Vinaigre balsamique	L				0.05		0.05
	- Huile d'olive	L				0.10		0.10
C : Réaliser une sauce vinaigrette								
D : Préparer et assaisonner la salade								
Dressage								
Sur assiette creuse								
E : Dresser et décorer								