FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION

NOMBRE DE PORTIONS : **8 couverts**

INTITULE DU PLAT : **Œufs durs mimosa**

Objectifs d'apprentissage:

Trier et laver de la salade (p.161)
Tailler une chiffonnade de laitue
http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/Tailler-en-chiffonnade
Cuire des œufs durs (p.216)
http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/Cuisson-des-oeufs-a-la-coque
La sauce mayonnaise (p.334)
http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/Sauce-Mayonnaise

DENREES	UNITES	QUANTITES
Base :		
Œufs extra frais	Pièces	12
Sauce Mayonnaise :		
œufs (jaunes)		1
huile tournesol	L	1/4
moutarde	Kg	0.002
vinaigre	L	0.02
sel, poivre blanc		PM
Décor :		
Olives noires	Kg	0.050
Laitue	Pièce	1/2

PHASE TECHNIQUE DE REALISATION

.1/ Cuire les œufs durs

2,5 œufs par personne

Eau bouillante, 10 mn

.2/ Réaliser une sauce mayonnaise

- clarifier un œuf, mettre le jaune dans un cul de poule
- ajouter une cuillère de moutarde, du sel, du poivre et une cuillère de vinaigre ou jus de citron.
- Incorporer progressivement 1/4 de litre d'huile en tournant énergiquement à l'aide d'un fouet.
- Bien serrer la mayonnaise, la filmer au contact et la réserver au frais.

.3/ Farcir les œufs

- Ecaler les œufs, les couper en deux dans le sens de la longueur.
- Récupérer les jaunes et les passer au tamis, les lier à la sauce mayonnaise et incorporer les fines herbes. Vérifier l'assaisonnement.
- A l'aide d'une poche munie d'une grosse douille cannelée garnir les œufs.

.4/ Finition

- Trier et laver la salade et tailler en chiffonnade
- Décorer avec des olives noires, dresser sur un lit de chiffonnade de laitue

DRESSAGE :