FICHE N°	MACEDOINE DE LEGUMES	BASE (pers.)
		8

DESCRIPTIF

Légumes cuits mélangés à une mayonnaise fraîche. Préparation agrémentée d'œufs durs et de tomates en quartiers.

PRESENTATION

PHASES TECHNIQUES

MISE EN PLACE DU POSTE
Denrées, matériel, cuisson, etc.

PREPARATIONS PRELIMINAIRES
Eplucher les légumes
Ebouter les haricots verts
Préparer la laitue
Laver les légumes
Tailler carottes et navets en macédoine
Monder les tomates

CUIRE LES OEUFS
Cuisson à l'eau bouillante salée
Rafraîchir
Ecaler

CUISSON DES LEGUMES
Cuire carottes, navets, haricots verts et petits pois à l'anglaise
Détailler les haricots verts en batonnets

CONFECTION DE LA MAYONNAISE
Réunir dans une calotte jaunes d'oeufs, sel, piment de cayenne, moutarde et vinaigre
Incorporer progressivement l'huile à l'aide d'un fouet
Vérifier l'assaisonnement

FINITION
Détailler les tomates et les oeufs en quartiers
Assembler

DENREES		VENTILATION				
ARTICLES	U	A	B	C	D	TOT
CREMERIE						
Oeufs	pièce		2,00	4,00		6,00
LEGUMERIE						
Carottes	kg	0,50				0,50
Haricots verts	kg	0,30				0,30
Laitue	pièce			0,50		0,50
Navets	kg	0,30				0,30
Petits pois	kg	0,20				0,20
Tomate "garniture"	pièce			4,00		4,00
Persil	botte			0,50		0,50
ECONOMAT						
Huile	litre		0,30			0,30
Moutarde	kg		0,02			0,02
Poivre du moulin	kg	pm	pm			pm
Sel	kg	pm	pm			pm
Vinaigre	litre		pm			pm