|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Nom du plat : Blé Arlequin** | BASE : **6** | date |
| DESCRIPTIF :.Blé cuit façon Pilaf. Une brunoise de poivron jaune, vert et rouge confite au beurre est ajouté au blé. | Afficher l'image d'origine: |
| **PHASES ESSENTIELLES DE PROGRESSION** | **DENREES** | **PRINCIPAUX APPAREILS**  | **VALEUR** |
|  | **NATURE** | **U** | **1** | **2** | **3** | **4** | **5** | **T****O****T****A****L** | **P****U****H****T** | **P****T****H****T** |
| **1-BASE**Suer l’oignon ciselé à l’huile d’olive et ajouter le blé rincé. Nacrer pour l’enrober de matière grasse.Mouiller de 2,5 fois le volume du blé en fond blanc de volaille bouillant.Porter à ébullition.Mettre un disque de papier sulfurisé et un couvercle. Cuire au four à 80°C pendant 30 minutes.S’assurer de la cuisson égrener, rectifier l ‘assaisonnement. Verser le beurre et la brunoise de poivrons.**2- BRUNOISE**Laver, épépiner les poivrons, couper en lanières et tailler en petits dés.Faire fondre du beurre et suer au beurre la brunoise de poivrons.**3-FINITION**Hacher le persil | CREMERIEBeurreLEGUMESPoivron jaunePoivron vertPoivron rougePersil friséOignonECONOMATbléhuile d’olivefond blanc de volaille | KgPiècePiècePièceBottekgKgLitreLitre | 0,1600,4000,081 | 0,0800,250,250,25 | 0,25 |  |  | 0,0800,250,250,250,250,1600,4000,0801 |  |  |
| DRESSAGE :A l’envoi, mélanger le persil haché au blé, le mouler dans un cercle sur la partie supérieure d’assiette. Bien tasser et démouler. | TOTAL DENREES :   |
| ASSAISONNEMENT : X1,02 (2%) |
| COUT MATIERES :prix portion : temps préparation :  |