|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Nom du plat : Œufs durs Mimosa** | BASE : **24** | date |
| DESCRIPTIF :3 demi-œufs durcis et évidés, le jaune est mélangé avec une mayonnaise et du cerfeuil et de l’estragon. | C:\Users\Utilisateur\Downloads\20160129_121428.jpg |
| **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**Durcir les œufsRafraîchirEcalerLes couper en deux Séparer les blancs du jaunesConserver au frais**2- MAYONNAISE**Clarifier les jaunesMélanger dans une calotte jaunes, moutarde, vinaigre, sel et poivre.Incorporer l’huile progressivement en mélangeant au fouet rapidement.**3- LES HERBES**Laver les herbesHacher les herbesConserver au frais**4- SALADE ET TOMATES**Laver la salade et les tomatesCiseler la salade en chiffonnadeMonder les tomates et couper en 8**5-FINITIONS**Mélanger les jaunes, la mayonnaise et les herbesFarcir les blancs à la poche à douille canneléeDéposer une rondelle d’olive noire sur chaque œuf | CREMERIEŒuf fraisLEGUMESLaitueTomateCerfeuilEstragon PersilECONOMATHuile de tournesolMoutardeVinaigre rougePoivre de CayenneSelOlives noires | PiècePiècePièceBotteBotteBottelitreKgLitreKgKgKg | 36 | 4 j0,60,0250,040PMPM | ½½½ | 26 | 0,100 | 4026½½½0,60,0250,040PMPM0,100 |  |  |
| DRESSAGE :Sur assiette à entremet, tapisser de chiffonnade au centre, déposer 3 demi-œufs et 2/8ème de tomate, parsemer de fines herbesConserver au frais | TOTAL DENREES :  |   |
| ASSAISONNEMENT : X1,02 (2%) |  |
| COUT MATIERES :prix portion : temps préparation :  |