|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| TITRE  Jardinière de légumes | BASE  **4** | | DATE | AUTEUR | | | REFERENCE | | | | | | |
| DESCRIPTIF  Légumes cuits dans une grande quantité d’eau bouillante salées, égouttés puis liés au beurre cru | | | | VALEUR NUTRITIONNELLE | | | PHOTO/DESSIN/SCHEMA | | | | | | |
| PHASES ESSENTIELLES DE PROGRESSION | | DENREES | | | | | | | | | VALORISATION | | |
| NATURE | | U | A | B | | C | D | E | QTE  TOTALE | PU HT | PT  HT |
| **A - Préparation des légumes :**  - Eplucher et laver les carottes et les navets  - Effiler les haricots verts extra fins  - Réserver les petit-pois extra-fins (surg)  - Tailler les carottes et les navets en bâtonnets réguliers de 3.5 cm à 4 cm de longueur sur 3.5 mm à 4 mm de section  - Tailler les haricots verts en tronçons de 3.5 à 4 cm de longueur  **- Cuire les légumes à l’anglaise**  - Les cuire séparément, puis les rafraichir et les égoutter  **- Remettre les légumes de la jardinière en température :**  - Les plonger dans une eau bouillante et salée quelques secondes  - Les égoutter puis les lier au beurre cru découper en petites parcelles | | BOUCHERIE CREMERIEBeurreFRUITS/LEGUMES Carottes  Navets  Haricots vert  Petit-pois (surg)  ECONOMAT  CAVE  DIVERS | | Kg  Kg  Kg  Kg  Kg | 0.040  0.400  0.400  0.100  0.100 |  | |  |  |  |  |  |  |
| **DRESSAGE :**  Dresser la jardinière en dôme dans un légumier pour ne pas casser les bâtonnets. | | | | | | | | | | | | | |