|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| TITREJardinière de légumes | BASE**4** | DATE | AUTEUR | REFERENCE |
| DESCRIPTIFLégumes 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 | QTETOTALE | PU HT | PTHT |
| **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 | BOUCHERIECREMERIEBeurreFRUITS/LEGUMESCarottesNavetsHaricots vertPetit-pois (surg)ECONOMATCAVEDIVERS | KgKgKgKgKg | 0.0400.4000.4000.1000.100 |  |  |  |  |  |  |  |
| **DRESSAGE :**Dresser la jardinière en dôme dans un légumier pour ne pas casser les bâtonnets. |