|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| TITREMacédoine de légumes mayonnaise | BASE**8 couverts** | DATE | AUTEUR | REFERENCE |
| DESCRIPTIFMélange de différents légumes cuits à l’anglaise et assaisonnés avec de la sauce mayonnaise | VALEUR NUTRITIONNELLE | PHOTO/DESSIN/SCHEMA |
| PHASES ESSENTIELLES DE PROGRESSION | DENREES | VALORISATION |
| NATURE | U | A | B | C | D | E | QTETOTALE | PU HT | PTHT |
| **A – Base :** - Eplucher les carottes à l’économe, laver et égoutter- Eplucher les navets au couteau d’office, laver et égoutter- Effiler et laver les haricots verts.Tailler les carottes et navets en petits dés de 4 à 5 mm de section (les haricots verts sont généralement découpés après cuisson)**Marquer les légumes en cuisson :** - Cuire à l’anglaise les petits pois à l’état congelé- Cuire à l’anglaise les autres légumes séparément- Rafraichir et égoutter soigneusement **B – Sauce (mayonnaise) :** - Réunir dans une calotte en inox les jaunes d’œufs, le sel, le poivre de Cayenne, la moutarde et le vinaigre- Incorporer progressivement l’huile en remuant à l’aide d’un petit fouet- Vérifier l’assaisonnement **C – Décor :** - Durcir les œufs 10 min à l’eau bouillante- Eliminer les pédoncules des tomates et monder les- Eplucher et laver soigneusement la laitue- Rafraichir et écaler les œufs**Lier la macédoine :** - Découper les haricots verts en tronçons de 4 à 5 mm de longueur- Egoutter soigneusement, puis réunir les légumes dans une calotte- Ajouter la sauce mayonnaise- Mélanger délicatement- Vérifier l’assaisonnement  | BOUCHERIECREMERIEŒufsFRUITS/LEGUMESCarottesNavetsHaricots vertsPetits pois écossés (surgelés)LaitueTomates « garnitureECONOMATMoutardeHuileVinaigreGros selSel finPoivre de CayenneCAVEDIVERS | pièceKgKgKgkgpiècepièceKgLLPMPMPM | 0.6000.4000.2000.200 | 2 j0.0200.300PM | 21/22 |  |  |  |  |  |
| **DRESSAGE :****Découper les œufs durs et les tomates en quartiers et saler légèrement, chemiser les bords du ravier ou du légumiers avec des feuilles de laitue, dresser la macédoine en dôme et lisser à la spatule, disposer en intercalant les quartiers d’œufs durs et de tomates, huiler légèrement le coté chair de quartiers de tomate à l’aide d’un pinceau.** |
|  |