|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| TITREŒufs dur mimosa | BASE**8** | DATE | AUTEUR | REFERENCE |
| DESCRIPTIFIl s’agit d’un œuf dure, servie en deux dans le sens de la longueur et que l’on vide de son jaune. Le blanc de l’œuf est ensuite garni d’une mayonnaise, du jaune d’œuf émietté et de quelques herbes aromatiques. | VALEUR NUTRITIONNELLE | PHOTO/DESSIN/SCHEMA |
| PHASES ESSENTIELLES DE PROGRESSION | DENREES | VALORISATION |
| NATURE | U | A | B | C | D | E | QTETOTALE | PU HT | PTHT |
| **A- Base :** Cuisson des œufs dure : Dans une russe avec de l’eau bouillante et du gros sel, déposer délicatement les œufs entier avec leurs coquilles et les cuire 10 min. Bien les refroidir et les écaler.**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- Hacher les herbes aromatiques :** **D- Farcir les œufs :**- Couper les œufs durs dans le sens de la longueur- Récupérer délicatement les jaunes et les émietter- Incorporer la mayonnaise et les herbes aromatique aux jaunes d’œufs et lier le mélange- A l’aide d’une poche à douille et d’une douille cannelée, farcir les blancs.**E- Finition :**- Réaliser une chiffonnade de laitue- Monder et couper les tomates en quartiers.- Tailler les olives noires en rondelles  | BOUCHERIECREMERIEŒufsFRUITS/LEGUMESCerfeuilEstragonPersillaituetomatesolives noiresECONOMATMoutardeHuileVinaigreGros selSel finPoivre de CayenneCAVEDIVERS | piècebottebottebottepièceKgKgKgLLKgKgKg | 12PM | 2 j0.0200.300PMPMPM | 1/61/61/6 | 1 / 20.2000.050 |  |  |  |  |
| **DRESSAGE :** **Sur assiette a entremet :****- Disposer la chiffonnade de laitue dans le fond de l’assiette****- Déposer les œufs durs farcis sur la chiffonnade (de façon à ce qu’il ne tombe pas)****- Décorer votre assiette avec les quartiers de tomate autour des œufs ainsi que les rondelles d’olives** |