fiche N° 1	Salade de chèvre chaud et son œuf poché	COUVERTS 4

DESCRIPTION DU PRODUIT FINI:

Salade de mesclun garni de croûton au chèvre chaud accompagné d'un oeuf poché et tomate cerisette et décoré de ciboulette.

Présentation:

Progression	nature	unité	Phases essentielles: Œufs pochés	Salade	Vinaigrette			Valeur: total	puht	ptht
Oeufs pochés 1) Pocher les oeufs (voir TET) 2) Ebarber et réserver au frais 3) Réchauffer dans une chauffante à l'envoi	**poissons**							-		-
								-		-
								-		-
								-		-
								-		-
	viandes							-		-
Salade 1) Trier la salade, laver, éssorer.								-		-
								-		-
TRAVAIL SERVICE EN OFFICE 2) Tailler les crôutons de pain								-		-
3) Monter les croûtons de chèvre								-		-
	B.O.F.							-		-
	Œufs	P	4					4,00		-
	Chèvre bûche	P		0,2				0,20		-
Sauce vinaigrette 1) Réaliser la sauce vinaigrette								-		-
								-		-
								-		-
	fruits & légumes							-		-
Dressage Passer les croûtons de chèvre sous la salamandre	Salade mesclun	kg		0,1				0,10		-
	Tomate cerise	kg		0,02				0,02		-
Assaisonner la salade dans une calotte.	Ciboulette	B		0,1				0,10		-
Dresser en repartissant dans les assiettes								-		-
Ajouter les tomates cerisette, l'oeuf poché chaud et décorer avec la ciboulette.								-		-
								-		-
Ajouter les croûtons de chèvre.								-		-
								-		-
								-		-
								-		-
	Économat							-		-
	Huile d'olive	L			0,01			0,01		-
	Huile de noix	L			0,01			0,01		-
	Vinaigre	L			0,01			0,01		-
	Pain baguette	P		0,2				0,20		-
								-		-
								-		-
								-		-
	Cave							-		-
								-		-
								-		-
								-		-
								-		-
								-		-

Total denrées	
Assaisonnement	**2%**
Coût portion	