



La recette de la sauce tartare !

publié le 07/06/2021

Bonjour à tous.

Pour la recette de cette semaine, nous allons vous proposer celle de la sauce tartare que nous allons fabriquer et servir le vendredi 11 juin avec des calamars frits.

Pour pouvoir satisfaire nos 300 clients nous avons donc besoin de :

- ▶ 5 kg de mayonnaise
- ▶ 1 kg d'échalotes
- ▶ 1 boîte 4/4 de câpres
- ▶ 1 boîte 4/4 de cornichons
- ▶ 0.250 kg de persil haché

Rien de plus simple !!! Couper en petit morceau vos échalotes, hacher votre persil, cornichons et câpres.

Mélanger le tout à votre mayonnaise. Le mieux c'est de préparer votre sauce la veille afin que cette dernière puisse prendre tous les arômes.

Pour ceux qui veulent s'aventurer à faire une mayonnaise maison (car pour votre gouverne, en restauration scolaire cela est strictement interdit !!!) cela ne sera que meilleur !!!

Bonne préparation et bonne dégustation.

A la semaine prochaine.

Le service de restauration.



**Académie
de Poitiers**

Avertissement : ce document est la reprise au format pdf d'un article proposé sur l'espace pédagogique de l'académie de Poitiers.

Il ne peut en aucun cas être proposé au téléchargement ou à la consultation depuis un autre site.