Assiette d'Ossau Iraty sur pain de campagne et son chutney de cerises au gingembre, huile de cerfeuil



## FICHE TECHNIQUE

Nombre de couverts : 8

DENREES	UNITES	QUANTITES	N° PHASE S	TECHNIQUES	TE	TEMPS	
					P	С	
				Mise en place du poste de travail			
				Préparations préliminaires			
Pain campagne	P	8	=				
Tum campagne		0					
Chutney				Equeuter les cerises et les couper en			
Oignon	kg	0,150		petit morceau. Mettre dans une marmite, ajouter l'oignon émincé, cannelle, le gimgembre, assaisonner puis ajouter le jus de citron.  Mettre à cuire a feux moyen pendant 45min.			
cannelle	kg	pm					
citron	P	1/2					
cerises	kg	0.400					
Gingembre	kg	0,050					
Sucre cassonade	kg	0,200					
				Chauffer à 80 °C l'huile puis ajouter			
				le cerfeuil, mixer pour en faire sortir			
				la chlorophylle.			
Ossau Iraty	kg	0.320		1 3			
				Toaster le pain			
Décors							
				Couper des tranches de fromage puis			
huile	L	0.02		tailler à l'emportes pièces des			
Cerfeuil	b	1/10		différentes formes (lunes, étoiles,			
				rond, etc)			
			-	Dresser et décorer			
Sel	Kg	Pm	]				
Poivre	Kg	Pm					

Matériel de préparation	Matériel de dressage