

ARGUMENTATION

Tartine de Valençay et sa marmelade de poivrons à l'estragon



FICHE TECHNIQUE

Nombre de couverts : 8

DENREES	UNITES	QUANTITES	N° PHASES	TECHNIQUES	TEMPS	
					P	C
				Mise en place du poste de travail Préparations préliminaires		
Valençay	pce	2		Marmelade aux poivrons :		
Sucre	Kg	0.200		-Emincer les poivrons et ciseler les échalotes		
Estragon	botte	1/12		-Faire suer les échalotes dans une russe		
échalotes	Kg	0.100		-Ajouter les poivrons et le sucre, assaisonner		
Poivron rouge	Kg	1		-Compoter doucement et ajouter l'estragon en fin de cuisson		
Pain aux raisins	kg	0.320		Tremper l'estragon un mélange eau et farine de riz et frire l'estragon à 150 °C		
Décors				Dresser et décorer :		
Estragon	botte	1/10		- Tailler des losanges de poivrons		
huile	l	1		-Toaster les tranches de pain		
Farine de riz	kg	0.050		-Découper le Valençay en 6		
Poivrons	Kg	0.100				
Sel	Kg	Pm				
Poivre	Kg	Pm				

Matériel de préparation	Matériel de dressage