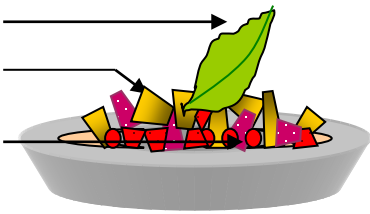


FICHE TECHNIQUE

«Dessert à l'assiette»

*Pêches et fruits rouges
pochés au basilic*

8 portions

<u>DENREES</u>	<u>UNITE</u>	<u>QUANT</u>	<u>PRIX UNIT</u>	<u>TOTAL H.T.</u>	<u>TECHNIQUE DE REALISATION</u>
<i>Pêches pochées</i>					<u>1. Préparation :</u> 1. Bien nettoyer la peau des pêches 2. Préparer le sirop avec eau et sucre 3. A ébullition ajouter les pêches et laisser cuire à couvert 15 mn 4. Débarrasser les pêches dans une bassine et verser le sirop sur le basilic. Conserver 8 belles feuilles 5. Eplucher les pêches 6. Réserver au froid + et laisser infuser
Pêches biologiques	U	16			
Botte de basilic	U	1			
Eau	g	2000			
Sucre semoule	g	600			
<i>Finition</i>					<u>2. Dressage :</u> 1. Dans une assiette creuse, couper les fraises, ajouter les framboises et les groseilles 2. Disposer 2 pêches dénoyautées, coupées en 8 et verser le sirop au basilic par dessus 3. Décorer chaque assiette avec une belle feuille de basilic
Fraises	g	130			
Framboises	g	100			
Groseilles	g	100			<u>Dressage et présentation :</u> <div style="display: flex; align-items: center;"> <div style="margin-right: 10px;"> <p>Feuille de basilic</p> <p>Pêches pochées</p> <p>Mélange de fruits rouges</p> </div>  </div>