

Intitulé du plat			Type de plat		
Jambon sur griffe – pickles de légumes et ketchup de betteraves			Entrée froide		
Fiche technique de fabrication-bon économat.					
N° de référence		Soudant Alan		Nombre de couverts	
				4	
Denrées	Unité	Qté	N°	Phases techniques	Temps
Jambon à l'os	pc	1	1.1	<ul style="list-style-type: none"> • Laver et éplucher les légumes. • Tailler les légumes : <ul style="list-style-type: none"> ➤ Oignon rouge en pétale. ➤ Carottes en fleur. ➤ Maïs en tranches. ➤ Radis en fines tranches. ➤ Betteraves en cubes. ➤ Butternut en cubes. • Disposer les légumes en récipients individuel et ajouter une épice par légume. • Faire bouillir 50% d'eau et 50 % de vinaigre + sel + sucre. • Verser sur les légumes et couvrir. • Mariner 24 h minimum. • Pour les butternut et betteraves, disposer en poêlons individuels, couvrir d'huile d'olives + sel et poivre. • Cuire doucement, mixer finement et mettre en biberon. • Pour la purée de carottes : mettre les parures de carottes et pommes de terre en casserole, cuire 10 minutes. • Mixer finement, crémer, assaisonner et mettre du cumin en poudre, refroidir. 	
Betteraves rouges	pc	2			
Oignon rouge	pc	2			
butternut	gr	100	1.2		
carottes	gr	25			
Baby maïs	pc	1	1.3		
radis	pc	1			
Huile d'olive			1.4		
Baies roses					
laurier			1.5		
Poivre noir					
Pomme de terre	gr	50	1.6		
Coriandre boules					
vinaigre			1.7		
estragon					
Ail granules			1.8		
Sucre s2					
ketchup			1.9		
Cumin poudre					
concombre	pc	1/6	1.10		
			Schéma ou dessin ou photo		