Intitulé du plat	Type de plat
Tartare de bar, mayonnaise au poivre vert, rémoulade de céleri rave	Entrée froide

Fiche technique de fabrication-bon économat.

N° de référence	Soudant Alan	Nombre de couverts
		6

Denrées	Unité	Qté
Bar	gr	500
Citron vert	pc	1
Citron jaune	pc	1
échalote	pc	1
ciboulette	gr	10
Œufs de saumon	gr	20
Poivre vert		
œufs	pc	4
Huile végétale	l	1/2
caprons	pc	6
Huile d'olive		

N°	Phases techniques	Temps
1.1	• Nettoyer, désarêter, lever filet de bar. • Tailler en petits cubes (utilisation de gants obligatoire). • Hacher l'échalote et ciseler finement la ciboulette. • Mélanger poisson avec jus citron jaune et vert, ciboulette, échalote, huile d'olives et assaisonnement, réserver au frais. • Monter une mayonnaise classique. • Monter une mayonnaise au cutter avec poivre vert, Tartare de bar, mayonnaise au poivre vert, rémoulade de céleri rave mettre en biberon. • Râper le cèleri Tartare de bar, mayonnaise au poivre vert, rémoulade de céleri rave et mélanger à la mayonnaise classique. • Rincer les caprons. • Réaliser disques festonnés de cèleri, confire. • Dresser comme le dessin de dressage professeur.	
1.2		
1.3		
1.4		
1.5		
1.6		
1.7		
1.8		
1.9		
1.10		

Schéma ou dessin ou photo