Intitulé du plat	Type de plat
Aubergines confites (basse température)	Garniture de plat

Fiche technique de fabrication-bon économat.

N° de référence	Soudant Alan	Nombre de couverts
		8

Denrées	Unité	Qté
aubergines	kg	1
Huile d'olive		
sel	gr	4
poivre	gr	1
Aïl (gousse)	pc	2
Poivre Sichuan ou	gr	2
Anis vert		

N°	Phases techniques	Temps
1.1	• Laver les aubergines. • Tailler la chair en dés de 1 cm. • Mélanger avec l'assaisonnement et l'huile olive. • Mettre en poche de cuisson sous-vide et souder. • Cuire 2 h à 90°C. • Rafraichir	
1.2		
1.3		
1.4		
1.5		
1.6		
1.7		
1.8		
1.9		
1.10		

Schéma ou dessin ou photo