

Intitulé du plat			Type de plat		
Blinis ou galettes de légumes					
Fiche technique de fabrication-bon économat.					
N° de référence				Nombre de couverts	
				+/- 1,8 kg	
Denrées	Unité	Qté	N°	Phases techniques	Temps
Purée de légumes	Kg	1	1.1	<ul style="list-style-type: none"> Nettoyer, cuire les légumes à l'anglaise. Epurer, cutterer, réserver. Dans un saladier, mélanger la purée, les œufs entiers, la farine tamisée et la crème. Assaisonner. Faire chauffer un peu de beurre ou huile dans une poêle et faire cuire les galettes 3 minutes de chaque côté à feu moyen. Servir avec ex : du saumon fumé, de la crème et du citron... 	
Œufs	pc	5			
Farine	gr	500			
Baking Powder (12 gr)	Sachet	1			
Sel, poivre, muscade		Pm			
Beurre ou huile		Pm			
<i>Facultatif</i>					
Crème 20 %	cl	10			
Ail (gousse hachée)	pc	1			
Fines herbes		pm			
			1.2		
			1.3		
			1.4		
			1.5		
			1.6		
			1.7		
			1.8		
			1.9		
			1.10		
			Schéma ou dessin ou photo		
					