

Intitulé du plat			Type de plat		
Chicons ou endives à la crème					
Fiche technique de fabrication-bon économat.					
N° de référence				Nombre de couverts	
				4	
Denrées	Unité	Qté	N°	Phases techniques	Temps
chicons	pc	4	1.1	<ul style="list-style-type: none"> Nettoyer, enlever le cône amer à la base des chicons. Emincer ou pas les chicons. 	
beurre	gr	40			
Fond ou eau + cube	cl	20	1.2	<ul style="list-style-type: none"> Fondre et suer les chicons (40 gr de beurre) Mouiller avec fond ou eau avec cube bouillon, jus de citron, assaisonner. 	
citron	pc	1			
Crème 30%	cl	20	1.3	<ul style="list-style-type: none"> Mijoter à couvert +/- 20 minutes, éventuellement remouiller durant la cuisson. Egoutter, réserver les chicons. 	
Sel, poivre, muscade		pm			
			1.4	<ul style="list-style-type: none"> Découvrir, réduire le jus de cuisson. Ajouter les chicons au jus de cuisson. 	
			1.5	<ul style="list-style-type: none"> Ajouter la crème. Laisser réduire 5 à 10 minutes à découvert. 	
			1.6	<ul style="list-style-type: none"> Rectifier l'assaisonnement. 	
			1.7		
			1.8		
			1.9		
			1.10		
Schéma ou dessin ou photo					