Intitulé du plat	Type de plat
Compote maréchale (pommes – airelles) {i.s.j}	

Fiche technique de fabrication-bon économat.

N° de référence		Nombre de couverts
		4

Denrées	Unité	Qté
Pommes à cuire	pc	4
Sucre roux	gr	80
beurre	gr	40
citron	pc	1/2
facultatif		
Vin blanc	cl	10
Compote d'airelles	gr	80

N°	Phases techniques	Temps
1.1	• Eplucher les pommes. • Détailler chaque pomme en 8 quartiers égaux. • Passer les pommes au jus de citron *pour éviter l'oxydation.* • Beurrer légèrement au pinceau les plats individuels. • Disposer en corolle ou rangée les quartiers dans les plats. *Facultatif :* mouiller d'un peu de vin blanc. • Saupoudrer de sucre roux et un peu de beurre fondu. • Enfourner +/- 10 minutes. • Apres cuisson, peut être garni d'une noisette de compote d'airelles chaude.	
1.2		
1.3		
1.4		
1.5		
1.6		
1.7		
1.8		
1.9		
1.10		

Schéma ou dessin ou photo