Intitulé du plat	Type de plat
Fondue de poireaux {blancs de poireaux– crème }	

Fiche technique de fabrication-bon économat.

N° de référence		Nombre de couverts
		4

Denrées	Unité	Qté
poireaux	pc	6
beurre	gr	40
Crème 30%	cl	20
citron	pc	1
Sel, poivre		pm
facultatif		
moutarde	gr	20
muscade		pm

N°	Phases techniques	Temps
1.1	• Laver soigneusement. • Couper et réserver les verts pour ex : potage	
1.2	• Couper les blancs en 2 dans la longueur et émincer. • Fondre le beurre.	
1.3	• Ajouter les blancs poireaux, mélanger, couvrir et cuire à feu doux pendant +/- 30 min, en remuant de temps en temps.	
1.4	• Ajouter le jus de citron et la crème aux poireaux, assaisonner.	
1.5	• Cuire encore 10 min à feu doux. *Facultativement* : moutarder. • Rectifier l'assaisonnement.	
1.6	**Remarque :** Ne pas faire bouillir la sauce à la moutarde, vous éviterez ainsi la formation de petits grains	
1.7		
1.8		
1.9		
1.10		

Schéma ou dessin ou photo