Intitulé du plat	Type de plat
Macédoine de légumes mayonnaise	

Fiche technique de fabrication-bon économat.

N° de référence		Nombre de couverts
		4

Denrées	Unité	Qté
Légumes		
Navet	Gr	300
Haricot vert	Gr	200
Petit pois écossé	Gr	150
Carotte	Gr	400
Sel		Pm
Sauce mayonnaise		
Œufs	Pc	2
Moutarde	Gr	20
Huile d'arachide	Cl	30
Vinaigre		Pm
Sel, poivre		Pm
Garniture		
Laitue	Pc	1/4
Tomate	Pc	1
Ou tomates cerises	Pc	4
Œufs entier	Pc	1
Vinaigre		Pm

N°	Phases techniques	Temps
1.1	• Eplucher les carottes et les navets. • Détailler en grosses brunoises (0,5 cm). • Effiler les haricots verts.	
1.2	• Cuire séparément les légumes à l'anglaise (eau + sel 20 gr au litre). /!\ haricots entiers et cuisson a découvert. *Remarque :* La cuisson peut être réalisée à la vapeur.	
1.3	• Rafraichir (eau glacée), égoutter. /!\ Les légumes insuffisamment égouttés liquéfient la mayonnaise.	
1.4	• Couper les haricots en tronçons de +/- 5 mm.	
1.5	**Garniture:** • Œuf dur: cuire à l'eau bouillante salée et vinaigrée 10 min a la reprise de l'ébullition.	
1.6	• Rafraichir, écaler. • Emonder les tomates ou les laver. • Trier, laver la laitue.	
1.7	• Sauce mayonnaise : ➢ Clarifier et fouetter les jaunes, saler, moutarder, vinaigrer légèrement dans un bassin. ➢ Incorporer progressivement l'huile en fouettant. ➢ Rectifier l'assaisonnement.	
1.8		
1.9	**Dressage :** • Mettre les légumes en bassin parfaitement égouttés. Les mélanger délicatement avec de la mayonnaise a l'aide d'une spatule ou Maryse.	
1.10	• Rectifier l'assaisonnement • Cercler, décorer de tomate, laitue, œuf dur en quartier. • Réserver au frais.	

Schéma ou dessin ou photo