

Intitulé du plat			Type de plat		
Os à moelle au four et/ou gratiné					
Fiche technique de fabrication-bon économat.					
N° de référence				Nombre de couverts	
				4	
Denrées	Unité	Qté	N°	Phases techniques	Temps
Os à moelle	pc	4	1.1	<ul style="list-style-type: none"> • Tapisser le fond d'une plaque à rôtir de gros sel si découpe des os en longueur (Pour bien maintenir) <p>OU</p> <ul style="list-style-type: none"> • Saupoudrer de fleur de sel, de poivre ou de piment d'Espelette. • Enfourner pendant +/- 20min. • Vérifier la cuisson avec la lame d'un couteau, celle-ci doit s'enfoncer sans résistance. <p>Et/ou</p> <ul style="list-style-type: none"> • Gratiner avec mie de pain fraiche persil haché ... herbes aromatiques ex : thym ou accompagner de persil haché. • Servir en garniture ou avec du pain grillé 	
Fleur de sel		pm	1.2		
Poivre (moulin)		pm	1.3		
Persil	Bt	1/4	1.4		
Gros sel		pm	1.5		
<i>Variantes</i>			1.6		
Poivre ou piment d'Espelette			1.7		
Avec persil haché			1.8		
Avec mie de pain fraiche, ... et gratiner			1.9		
			1.10		
			Schéma ou dessin ou photo		
					