Intitulé du plat	Type de plat
Pommes de terre fraiches sautées à l'aïl et persil	

Fiche technique de fabrication-bon économat.

N° de référence		Nombre de couverts
		4

Denrées	Unité	Qté
p.d.t	kg	1
Aïl (tête)	pc	1
persil	bt	1/2
Huile végétale ou beurre clarifié	cl	20
Sel, poivre		pm

N°	Phases techniques	Temps
1.1	• Eplucher, Couper les p.d.t en cubes de +- 2 cm.	
1.2	• Blanchir +/- 10 minutes. Les cubes encore fermes. • Eplucher, dégermer, hacher finement l'ail.	
1.3	• Egoutter les p.d.t, réserver. • Saisir les pommes de terre à l'huile ou beurre clarifié pour qu'elles dorent bien.	
1.4	• Saler légèrement, remuer, et faites une nouvelle fois dorer.	
1.5	• Remuer, ajoutez l'aïl, diminuer le feu. Poursuivre la cuisson +/- 4 à 5 mn. • Nettoyer le persil, le hacher.	
1.6	• Les 5 mn écoulées, remuer les pommes de terre. • Ajouter le persil.	
1.7	• Rectifier l'assaisonnement. **Remarque :**	
1.8	Les pommes de terre absorbent trop pendant la cuisson, ajouter un petit peu de beurre clarifié ou de l'huile quand le besoin s'en fait sentir.	
1.9		
1.10		

Schéma ou dessin ou photo