Intitulé du plat	Type de plat
Purée de céleri-rave avec/sans pommes de terre cuisson à l'anglaise	

Fiche technique de fabrication-bon économat.

N° de référence		Nombre de couverts
		4 à 6

Denrées	Unité	Qté
Céleri-rave (6 cts)	pc	1
beurre	gr	40
Sel, poivre, muscade		pm
Bonification facultative		
Ail (gousse)	pc	1
crème	cl	10
Avec p.d.t. = + ferme (12 cts)		
p.d.t.	gr	500

N°	Phases techniques	Temps
1.1	• Eplucher le céleri-rave. • Le découper en dés. • Cuire à l'anglaise (eau + sel), lorsque les morceaux sont tendres, égoutter, réduire en purée. • Assaisonner sel, poivre, muscade.	
1.2		
1.3		
1.4		
1.5	50 % de purée de céleri-rave + 50% de purée de p.d.t.	
1.6		
1.7		
1.8		
1.9		
1.10		

Schéma ou dessin ou photo