Intitulé du plat			Type de plat
Gambas ou scampis croustillants au miel et gingembre sauce à la mangue			
Fiche technique de fabrication-bon économat.			
N° de référence			Nombre de couverts
			200 pc

Denrées	Unité	Qté
Gambas ou scampis	pc	200
Feuilles de brick	pc	50
Miel d'acacia	l	1
Racine de gingembre	pc	1
beurre	kg	1
mangues	pc	10
Huile d'olive	cl	50
Huile de sésames	cl	20
Vinaigre balsamique		pm
Menthe fraiche	ravier	4
Sel, poivre		pm

N°	Phases techniques	Temps
1.1	• Eplucher puis découper les mangues en cubes. • Mixer ou cutterer les morceaux de mangues avec l'huile d'olive et un trait ou plus de vinaigre balsamique blanc selon gout désiré. • Rectifier l'assaisonnement. • Filmer, réserver au frais. • Eplucher le gingembre, le râper, mélanger le gingembre râpé, le miel. Assaisoner. Filmer puis réserver. • Retirer la tête des gambas ou scampis. • Décortiquer et conserver le bout de la queue. • Inciser le dos, retirer le boyau. • Tirer sur le gambas ou scampis et incérer un pic apéritif pour le garder droit. • Badigeonner les gambas ou scampis de la marinade. • Couper les feuilles de brick en 4. • Badigeonner légèrement au pinceau les feuilles de brick avec de l'huile de sésame. • Egoutter les gambas ou scampis. • Rouler, bien serré les gambas ou scampis avec ¼ de feuille huilée à l'huile de sésame en laissant la queue dépasser. • Déposer et cuire sur feuille de papier sulfurisé ou sur grille avec bac gastronome dessous pour récupérer l'huile en excès. • Retirer les pics de bois ou bambou. • Servir avec la sauce mangue à part ou dessous et une feuille de menthe.	
1.2		
1.3		
1.4		
1.5		
1.6		
1.7		
1.8		
1.9		
1.10		

Schéma ou dessin ou photo