

Intitulé du plat			Type de plat		
Macaroni jambon - fromage - crème					
Fiche technique de fabrication-bon économat.					
N° de référence				Nombre de couverts	
				4	
Denrées	Unité	Qté	N°	Phases techniques	Temps
macaroni	gr	400	1.1	<ul style="list-style-type: none"> <li>Cuire les macaronis « al dente » à l'eau bouillante salée.</li> </ul>	
beurre	gr	40			
Gruyère râpé	gr	80	1.2	<ul style="list-style-type: none"> <li>Couper le jambon en lamelles ou petits carrés.</li> </ul>	
jambon	tr	4			
Crème 30%	cl	20	1.3	<ul style="list-style-type: none"> <li>Egoutter les pâtes, rincer à l'eau froide, égoutter.</li> </ul>	
Sel, poivre, muscade		pm			
			1.4	<ul style="list-style-type: none"> <li>Beurrer un plat a gratin.</li> <li>Mettre les macaronis en bassin.</li> </ul>	
			1.5	<ul style="list-style-type: none"> <li>Mélanger les pâtes, le jambon détaillé, la crème et 60gr fromage râpé.</li> </ul>	
			1.6	<ul style="list-style-type: none"> <li>Assaisonner.</li> <li>Déposer le mélange dans le plat à gratin.</li> </ul>	
			1.7	<ul style="list-style-type: none"> <li>Recouvrir avec le reste de fromage râpé et noix de beurre avec le reste du beurre.</li> </ul>	
			1.8	<ul style="list-style-type: none"> <li>Cuire le tout pendant +/- 30 minutes à 180°C.</li> </ul>	
			1.9		
			1.10		
Schéma ou dessin ou photo					
					