

Intitulé du plat			Type de plat			
Moules marinières au maroilles						
Fiche technique de fabrication-bon économat.						
N° de référence			Nombre de couverts			
			4			
Denrées	Unité	Qté	N°	Phases techniques	Temps	
moules	kg	4	1.1	<ul style="list-style-type: none"> Gratter, laver et jeter les moules qui sont ouvertes. Suer les oignons ,le céleri émincés, l'ail, le persil haché. Assaisonner légèrement. Ajouter le vin blanc, les moules. Cuire à feu vif, couvercle fermé. Fondre le maroilles coupé en morceaux (la croûte préalablement grattée) dans une poêle. Ajouter la crème fraîche, mélanger. Quand le mélange est fondu et homogène, verser sur les moules. Mélanger les moules et la crème ; laisser chauffer 2 minutes ; quand elles sont ouvertes, elles sont cuites. Servir dans une assiette creuse avec des frites dans une petite assiette à part ou utiliser des marmites à moules individuelles. 	•	
céleri	Br	2			1.2	
oignons	pc	2				
persil	Bq	1/4	1.3			
Ail (gousse)	pc	1				
beurre	gr	50				
Vin blanc sec	cl	20	1.4			
Maroilles (400 gr)	pc	1				
Crème 30%	cl	30	1.5			
Sel, poivre		pm				
			1.6			
			1.7			
			1.8			
			1.9			
			1.10			
Schéma ou dessin ou photo						
						