Intitulé du plat	Type de plat
Salade de pomme de terre aux herbes et pignons de pin	

Fiche technique de fabrication-bon économat.

N° de référence		Nombre de couverts
		4

Denrées	Unité	Qté
p.d.t	gr	500
tomate	pc	4
Petit pois	gr	120
échalotes	pc	2
basilic	bt	1/4
Coriandre frais	bt	1/4
pignon	gr	20
concombre	pc	1
Huile d'olive	cl	20
Feuille de brick	pc	2
œufs	pc	4
vinaigre		pm
Vinaigre de vin	cl	10
moutarde	gr	20
Huile végétale	cl	20
Tomates cerise	pc	4
ciboulette	bt	1/4
Sel, poivre		pm

N°	Phases techniques	Temps
1.1	Nettoyer, frotter, cuire les p.d.t en robe des champs. (Départ eau froide salée). Rafraichir, peler, tailler en macédoine les p.d.t.	
1.2	Chauffer 3 x 1 l d'eau (1) tomate – 2) pois) - 3) œufs durs). Emonder, les tomates, les tailler en 4,	
1.3	Épépiner et tailler en macédoine. Cuire les petits pois à l'anglaise (eau + 20 gr de sel). Rafraichir et réserver.	
1.4	*Cuire les œufs durs :* eau bouillante vinaigrée 10 minutes à la reprise de l'ébullition. Rafraichir, écaler.	
1.5	Hacher les échalotes et ciseler le basilic. Concasser la coriandre. Torréfier les pignons à la poêle sans matière grasse.	
1.6	Mélanger petits pois, macédoines et condiments délicatement. Réserver au frais filmé. Eplucher, Tailler le concombre en fines rouelles. Saler légèrement et dégorger 15 minutes.	
1.7	Couper, huiler légèrement avec un pinceau les feuilles de brick et couper 2.	
1.8	Parsemer les feuilles d'origan les froisser maintenir avec un cure dent, colorer au four à 180°. Huiler les tomates cerises, ass, parsemer d'origan éventuellement, relever la peau des tomates sur leur sommet.	
1.9	*Vinaigrette :* réunir sel, poivre, vinaigre de vin, moutarde, mélanger et incorporer l'huile végétale en fouettant.	
1.10	*Dressage :* Ass séparément, salade, concombre avec de la vinaigrette. Cercler la salade, dresser par-dessus une rosace de concombres. Décorer avec ciboulette, œufs durs détaillés en quartiers, tomates cerises et brick colorée et froissée en garniture.	

Schéma ou dessin ou photo