Intitulé du plat	Type de plat
Salade tournaisienne	

Fiche technique de fabrication-bon économat.

N° de référence		Nombre de couverts
		4

Denrées	Unité	Qté
Mâche /salade de blé	gr	150
Pomme	pc	1
Chicon (endive)	pc	2
Boite d'haricots blancs ou frais	gr	150
citron	pc	1
mayonnaise	C à s	2
vinaigre	C à s	2
échalote	pc	1
Sel poivre		pm

N°	Phases techniques	Temps
1.1	• Cuire les haricots blancs à l'eau 2x volume d'eau ! salé a ¾ cuisson avec 1 carotte épluchée. Ou 1 bt et rafraichir. • Eplucher, frotter au citron la pomme et la découper en petits dés. • Nettoyer la mâche. • Émincer le chicon après extraction de la base amère, citronner et réserver. • Eplucher et hacher l'échalote. • Egoutter soigneusement les haricots. • Réaliser une mayonnaise. • Placer en saladier l'huile, le vinaigre, la mayonnaise battus ensemble + sel et poivre. • Mélanger l'ensemble. • Rectifier l'assaisonnement. • Servir sans attendre pour la fraicheur de la mâche.	
1.2		
1.3		
1.4		
1.5		
1.6		
1.7		
1.8		
1.9		
1.10		

Schéma ou dessin ou photo