Intitulé du plat		Type de plat
Coulis de poivron rouge		
Fiche technique de fabrication-bon économat.		
N° de référence		Nombre de couverts
		+/- 150 gr

Denrées	Unité	Qté
Poivron rouge	pc	1
Huile d'olive	cl	15
Sel, poivre		pm
facultatif		
tabasco		pm

N°	Phases techniques	Temps
1.1	• Epépiner, émincer le poivron avec la peau. • Etuver à l'huile d'olive à frémissement à couvert et ass. • Cutterer ou mixer. • Rectifier assaisonnement, épaisseur (eau). • Passer au chinois mousseline. • Filmer, réserver.	
1.2		
1.3		
1.4		
1.5		
1.6		
1.7		
1.8		
1.9		
1.10		

Schéma ou dessin ou photo