

Intitulé du plat			Type de plat		
Comment préparer le cerfeuil tubéreux			technique		
Fiche technique de fabrication-bon économat.					
N° de référence				Nombre de couverts	
Denrées	Unité	Qté	N°	Phases techniques	Temps
			1.1	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Au moyen d'un couteau d'office, tailler les extrémités et éplucher la peau le plus finement possible.</li> <li>• Supprimer la partie dure à la base de la racine visible à l'intérieur en la carottant.</li> </ul> <p><b>Utilisation :</b> Comme légume sauté à la poêle avec très peu de beurre ou cuisson à la vapeur, à l'anglaise pour réaliser une purée, vapeur.</p>	
			1.2		
			1.3		
			1.4		
			1.5		
			1.6		
			1.7		
			1.8		
			1.9		
			1.10		
Schéma ou dessin ou photo					
					