Intitulé du plat	Type de plat
Proportion et utilisation des flocons de pommes de terre {i.s.j}	

Fiche technique de fabrication-bon économat.

N° de référence		Nombre de couverts
		30

Denrées	Unité	Qté
Pommes purée		
flocons	kg	1
lait	l	3,5
eau	l	2
matière grasse	gr	500
sel, poivre, muscade		pm
Pommes duchesse		
flocons	kg	1
lait	l	3
eau	l	1
matière grasse (margarine-beurre)	gr	400
œufs (jaunes)	pc	12
sel, poivre, muscade		pm

N°	Phases techniques	Temps
1.1	• Faire bouillir les liquides. • Incorporer la matière grasse dans les liquides bouillants.	
1.2	• Ajouter en dehors du feu les flocons en pluie, en fouettant. • Ajouter le sel, le poivre, la muscade.	
1.3	• Pour la duchesse, terminer par les jaunes d'œufs. • Réserver au chaud.	
1.4		
1.5	*Croquignoles :* Dresser pendant que la duchesse est chaude	
1.6		
1.7		
1.8		
1.9		
1.10		
Schéma ou dessin ou photo		