

feuilles d'endives farcies



TYPE DE DISTRIBUTION :froide	POINTS CRITIQUES à SURVEILLER :
-	- vérifier les DLC et les DLUO des produits -respecter les règles d'hygiène et d'H.A.C.CP

denrées	quantité	Petit matériel	Gamme Opératoire
-endivettes	-selon besoins	Planche	Tailler les betteraves en «salpicon» très petits dés, assaisonner de vinaigrette, sel-poivre et un peu d'ail haché. réserver
-betteraves rouges cuites	-5 gr /feuille	Couteaux	Cuire les œufs « durs », refroidir et écaler, fendre en 2 sur la longueur, séparer le jaune du blanc et passer les jaunes au moulin à légumes puis lier à la sauce mayonnaise et assaisonner ; dresser en poche à douille.
-œufs	-1/2 par feuille	Moulin à légumes	Vérifier ou réaliser le cocktail de thon.
-cocktail de thon mayonnaise	-5 gr / feuille	Saladiers « ou « bols	Préparer les endivettes ; sectionner au couteau la partie « blanchâtre » et retirer au fur et à mesure les feuilles.
-mayonnaise	- pm(mimosa)		Garnir les feuilles : garnir avec les produits préparés en laissant la partie blanche découverte sur 1 cm (pour la prise de dégustation)
-ail	- pm betteraves		Décorer avec la ciboulette ou autre selon
-vinaigrette	-pm betteraves		On peut bien sûr garnir avec d'autres éléments de votre convenance !
-ciboulette	-décors		
-sel-poivre	-pm		
-	-		
-	-		