

Mille-feuille de légumes
Œuf de caille pané
8 couverts



DENRÉES	UNITÉS	QUANTITÉ	PRIX	DÉROULEMENT
BASE				Réaliser le concassé de tomates : - Suer les oignons ciselés finement (hachés) dans l'huile sans coloration, ajouter les tomates mondées, le concentré, le thym et l'ail. - Cuire jusqu'à complète évaporation de l'eau de végétation - Ajouter en fin de cuisson le basilic, assaisonner .
Tranches de pain de mie	Pièce	8		
Beurre	Kg	0,02		
CONCASSE DE TOMATE				Poêlée de courgettes : - Épépiner et tailler les courgettes en dés - Blanchir très légèrement pour garder la couleur - Poêler dans l'huile avec une pointe d'ail, la fleur de thym, assaisonner
Tomates	Kg	0,800		
Concentré de tomate	Kg	0,010		
Basilic	Botte	1/2		
Ail	Kg	0,020		
Oignons	Kg	0,140		
Thym	Kg	pm		
Sel, poivre	Kg	pm		
POÊLÉE DE COURGETTES				Paner les œufs : - Égoutter les œufs - Passer dans la farine, l'œufs battu et la chapelure - Cuire à grande friture pendant une minute, égoutter, réserver.
Courgettes	Kg	0,800		
Huile d'olive	L	0,020		
Thym	Kg	pm		
Sel, poivre	Kg	pm		
ŒUFS PANES				Dressage, finition : - Toaster le pain de mie beurré - Réaliser une crème de basilic - Dresser en superposant par couches pain de mie, courgettes, concassé - Disposer l'œuf pané - Décorer avec un copeau de parmesan, les olives et les fines herbes
Œufs de caille	Pièce	8		
Farine	Kg	0,060		
Œufs entiers	Pièce	2		
Chapelure	Kg	0,120		
Sel, poivre	Kg	pm		
FINITION				
Parmesan	Kg	0,020		
Olives noires	Kg	0,040		
Cerfeuil	Botte	1/2		
Basilic	Botte	1/4		
Crème liquide	L	0,25		
Notes personnelles :				