

Toastines tomates confites mascarpone
Légumes marinés
8 couverts



DENRÉES	UNITÉS	QUANTITÉ	PRIX	DÉROULEMENT
BASE				<u>BASE :</u>
Grandes tranches de pain de campagne	PCE	8		Toaster les tranches de pain au four avec de l'huile de basilic. Caraméliser les cerneaux de noix dans une poêle à sec avec le sucre. Travailler la mascarpone avec le miel. <u>LÉGUMES MARINES:</u> Tailler le brocolis et blanchir à l'eau bouillante, garder croquant. Tailler la betterave à la mandoline, émincer le fenouil finement et mettre à mariner avec l'huile d'olive, le vinaigre, assaisonner. Blanchir les fèves et rafraîchir. <u>DRESSAGE:</u> Dresser les toastines : Mascarpone à la poche à douille, noix caramélisées sur un côté. Mélange de légumes marinés et assaisonnés de l'autre côté. Servir avec un mesclum
Huile d'olive	L	0,030		
Basilic	Botte	1		
Mascarpone	KG	0,400		
Miel	KG	0,020		
Cerneau de noix	KG	0,100		
Sucre	KG	0,05		
Tomates confites	KG	0,280		
LÉGUMES MARINES				
Brocolis	KG	0,100		
Betterave Chiogga	KG	0,100		
Fenouil bulbe	KG	0,100		
Fèves	KG	0,100		
Oignons rouges	KG	0,100		
Huile d'olive	L	0,05		
Vinaigre de cidre	L	0,02		
Ciboulette	Botte	0,5		
DECOR				
Mesclum	KG	0,100		
Cerfeuil	Botte	1		
<u>Notes personnelles :</u>				