Gourmandise citron vert verveine
Marmelade de kaki
8 couverts

DENRÉES	UNITÉS	QUANTITÉ	PRIX	DÉROULEMENT
BASE				**BASE :**
Lait entier Crème liquide Verveine feuille Citron vert Fécule de mais Sucre semoule Jaunes d'œufs	L L Pce Pce Kg Kg Pce	1,5 0,400 20 1 0,080 0,170 6		Mélanger le lait, la crème, les feuilles de verveine et le citron vert zesté. Laisser infuser, filtrer. Blanchir les jaunes d'œufs avec le sucre, ajouter la fécule. Verser le lait infuser sur les jaunes d'œufs et cuire à feu doux, ajouter le jus de citron vert. Mouler en ramequin et refroidir.
MARMELADE				
Kaki Sucre Citron vert	Pce KG Pce	3 0,250 1		**MARMELADE**: Couper les kakis en deux, récupérer la chaire, cuire avec le sucre et le citron. Refroidir
FINITION				
Menthe fraîche Groseille	Botte Pm	0,25 Pm		**MONTAGE:** Disposer la marmelade sur les crèmes refroidies et décorer avec la menthe et les groseilles. Manger bien frais.
Notes personnelle :				