

Pellé Cyril

Salade de chèvre chaud, fruits de saison,
Vinaigrette sucrée
8 couverts



DENRÉES	UNITÉS	QUANTITÉ	PRIX	DÉROULEMENT
BASE				BASE : Faire la veille et congeler.
Fromage de chèvre frais (type petit Billy) + si on veut ciboulette	Kg	0,400		Égoutter si besoin le fromage de chèvre, le travailler dans un cul de poule et assaisonner. Former des boules régulières et les rouler dans ce sens : farine – œufs battus - ponko - puis encore oeuf et ponko (pas farine)
Farine ou échalottes	Kg	0,080		
Oeufs entiers	Pce	6		
Chapelure Panko	Kg	0,200		
Sel, poivre, piment .	Pm	Pm		
GARNITURE				GARNITURE:
Pomme à croquer (Granny Smith, Pink lady)	Pce	2		Laver les pommes sans les éplucher Lever les segments de pamplemousse, éplucher les kiwis, couper les raisins en deux. Laver et équeuter les fraises (garder pour la présentation). Émincer très finement le fenouil. Laver et émincer la salade en fonction de votre choix.
Kiwi	Pce	2		
Pamplemousse	Pce	2		
Raisin frais	Kg	0,200		
Fraises	Kg	0,200		
Fenouil	Pce	1		
Salades aux choix (trevisse, batavia, roquette...)	Pce	2		
VINAIGRETTE				
Huile d'olive	L	0,080		Faire frire une à deux minutes les boules de chèvre dans l'huile de pépins de raisin, égoutter sur un papier absorbant.
Vinaigre balsamique blanc	L	0,060		
Miel	Kg	0,030		
moutarde	Kg	0,015		
Sel,poivre, piment d'Espelette	PM	PM		
FINITIONS				DRESSAGE :
Basilic	Botte	1		Disposer le lit de salade dans une assiette, dresser les fruits harmonieusement, finir par le fenouil, les chèvres chauds, assaisonner et parsemer de basilic et pistaches mondées
Pistaches mondées	Pm	Pm		