

Florentine d'œuf pochés 8 couverts



DENRÉES	UNITÉS	QUANTITÉ	PRIX	DÉROULEMENT
BASE				BASE : Trier les épinards, les laver dans plusieurs eaux, bien égoutter.
Épinard	Kg	1,5		CUISSON: Cuire les épinards dans du beurre, assaisonner, cuire jusqu'à évaporation complète de l'eau de végétation.
Beurre	Kg	0,080		Foncer les moules avec les abaisses de pâte brisée, piquer et cuire à blanc.
Œufs extra frais	Pce	8		SAUCE MORNAY: Réaliser une béchamel avec un roux blanc, hors du feu ajouter les jaunes d'œufs et l'emmental, assaisonner.
Vinaigre blanc	L	Pm		ŒUFS POCHES : Casser les œufs dans des ramequins individuels et ajouter du vinaigre d'alcool, mettre au réfrigérateur 10 minutes.
Sel poivre piment d'Espelette	Pm	Pm		Porter à frémissement l'eau et le vinaigre, former un tourbillon et plonger délicatement les œufs dans l'eau, cuire environ 2m30.
Pâte Brisée	Pce	2		Refroidir aussitôt dans l'eau fraîche.
SAUCE MORNAY				MONTAGE : Mélanger un peu de sauce Mornay avec les épinards et chemiser le fond des tartelettes, disposer l'œuf poché et napper de sauce, ajouter le gruyère râpé. Gratiner rapidement au four bien chaud (ne pas recuire l'œuf)
Lait	L	1		DRESSAGE Démouler les tartelettes en assiettes chaudes, servir avec la laitue iceberg assaisonner avec la vinaigrette et pignon de pin torréfiés, chou râpé.
Beurre	Kg	0,080		
Farine	Kg	0,080		
Jaune d'œuf	Pce	4		
Emmental râpé	Kg	0,080		
Sel poivre piment Espelette	Pm	Pm		
FINITION				
Emmental râpé	Kg	0,080		
ACCOMPAGNEMENT				
Laitue iceberg	Pce	1		
Huile d'olive	L	0,100		
Vinaigre balsamique	L	0,030		
Pignons de pin	KG	0,030		
Brocolis ou choux fleur rouge	Pce	1		
Notes personnelle :				