

Fraîcheur figue et fromage frais, aneth
Croquant parmesan pavot
8 couverts



DENRÉES	UNITÉS	QUANTITÉ	PRIX	DÉROULEMENT
BASE				<u>Base :</u> Inciser les figues en 4 sans couper complètement. Vider les figues sans les abîmer. Mélanger le fromage frais avec l’aneth et les échalotes ciselées, le miel, l’huile d’olive et la chair. Bien assaisonner et débarrasser en poche à douille.
Figues fraîches	Pce	8 (16 petites)		
Fromage frais brebis (Lou Perac)	Kg	0,300		
Aneth	Botte	0,5		
Miel	Kg	0,040		
Échalote	Kg	0,060		
Huile d’olive	L	Pm		
Sel, poivre, piment	Pm	Pm		
CROQUANT PARMESAN				<u>Croquant parmesan :</u> Mélanger le beurre pommade avec le parmesan, la farine et le sel. Étaler bien fin entre deux feuilles de papier cuisson, parsemer de pavot. Détailler en losange ou rectangulaire. Cuire à 160°C pendant 8 minutes.
Parmesan	Kg	0,100		
Beurre	Kg	0,100		
Farine	Kg	0,100		
Graine de pavot	Pm	Pm		
Sel	Pm	Pm		
GARNITURE				<u>Garniture :</u> Émincer bien fin le chou chinois. Torréfier les pignons de pin. Réaliser la vinaigrette.
Chou chinois	Pce	1		
Pignon de pin	Kg	0,050		
Huile d’olive	L	0,100		
Vinaigre de framboise	L	0,030		
Sel, poivre, piment	Pm	Pm		
FINITION				<u>Dressage :</u> Dresser le chou assaisonner, la figue au milieu. Piquer le croquant dans la figue Décorer avec le cerfeuil et pignons de pin.
Cerfeuil	Botte	0,5		
Notes personnelle :				