

Plaisir fraises avocat,
Figes et buratta au miel
8 couverts



DENRÉES	UNITÉS	QUANTITÉ	DÉROULEMENT
BASE			Base : Toaster légèrement les tartines préalablement huilées et frottées à l'ail.
Tranche de pain céréales	Pce	8	
Huile d'olive	L	0,030	Garniture base: Égoutter la buratta, mélanger avec un peu de miel, huile d'olive, assaisonner et ajouter le basilic ciselé.
Ail	Pm	Pm	
GARNITURE BASE			Avocat grillé: Ouvrir les avocats, retirer les noyaux, inciser la chair, citronner et badigeonner d'huile. Figues marinées: Couper les figes bien mures en quartiers et faire mariner avec l'huile, assaisonner.
Buratta	Pce	2	
Huile d'olive	L	0,030	
Basilic	Botte	1	
Miel	Kg	0,080	Pickles de fraises : Couper les fraises en quartiers, faire chauffer le mélange eau sucre vinaigre thym, verser sur les fraises et couvrir hermétiquement.
AVOCAT GRILLE			
Avocat	Pce	2	
Huile d'olive	L	0,030	
Citron	Pce	0,5	Dressage : Rôtir les tomates rapidement au four bien chaud. Râper la betterave assez fine et assaisonner.
Sel, poivre, piment	Pm	Pm	
FIGES MARINÉES			Notes personnelle :
Figes fraîches	Pce	6	
Huile d'olive	L	0,030	
Sel, piment	Pm	Pm	Disposer un peu de buratta sur les toastines. Agrémenter en donnant du volume avec l'avocat et le reste des légumes. Terminer les pickles de fraises et la ciboulette
PICKLES FRAISES			
Fraises	Kg	0,200	
Eau	L	0,100	
Vinaigre	L	0,050	
Sucre	Kg	0,50	
Thym	Pm	Pm	
PRÉSENTATION			
Tomates cerises grappes	Pce	8	
Betterave rouge crue	Pce	1	
Roquette	Sachet	1	
Ciboulette	Botte	1	