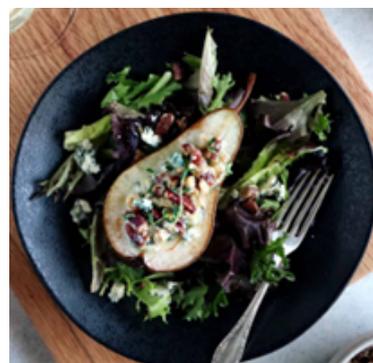


Salade de poires rôties
Roquette, noix et bleu d'auvergne
8 couverts



DENRÉES	UNITÉS	QUANTITÉ	DÉROULEMENT
BASE			<p>Base :</p> <p>Laver les poires, couper en deux, évider mais ne pas éplucher. Couper en quartier et sauter rapidement au beurre avec le sirop d'érable, assaisonner. Réserver.</p>
Poire conférence	Pce	4	
Beurre	Kg	0,100	
Sirop d'érable	L	0,050	
Sel, poivre, piment ou poivre	Pm	Pm	
SALADE DE ROQUETTE			<p>Salade de roquette:</p> <p>Laver la roquette et assaisonner au dernier moment avec la vinaigrette sirop d'érable.</p> <p>Garniture :</p> <p>Réaliser un caramel à sec et ajouter les cerneaux de noix ou noix de pécan. Couper la grenade et récupérer les graines Couper le bleu en cubes.</p> <p>Dressage :</p> <p>Dresser en assiette, commencer par la roquette assaisonnée, ajouter la garniture harmonieusement et terminer par les poires légèrement tièdes Décorer avec de la ciboulette ciselée</p>
Roquette	Kg	0,250	
Huile d'olive	L	0,150	
Vinaigre de cidre	L	0,050	
Sirop d'érable	L	Pm	
Sel, poivre	Pm	Pm	
GARNITURE			
Cerneaux de noix et/ou noix de pécan	Kg	0,150	
Sucre	Kg	0,200	
Grenade	Pce	2	
Bleu d'Auvergne	Kg	0,300	
FINITION			
Ciboulette	Botte	0,5	
Notes personnelle :			