

Croq salade



Budget :



Ingrédients pour 10 Couverts

Réf.	Libellé	Quantité
207644	Oeufs pochés ODF 43/53 g Cocotine	10 Pièce Unitaire
24783	Haricots verts très-fins 5 kg Minute Bonduelle	300 Gramme
49553	Lardons fumés 8x8 1 kg	100 Gramme
60598	Dés de jambon cuit standard 1 kg	50 Gramme
31377	Dés de Fourme d'Ambert AOP 28% MG 500 g La Vie de Château	100 Gramme
41930	Grana Padano pétale AOP 26% MG 500g Michelangelo	100 Gramme
20089	Ciboulette coupée 500 g PassionFroid	10 Gramme
	Vinaigrette d'épices	PM

Recette

1. Décongeler en chambre froide à 0+3° les haricots verts
2. Poêler les lardons dans un premier temps puis ajouter les dés de jambons et les haricots verts
3. Saler, poivrer. Déposer dans une assiette
4. Ajouter les pétales de grana padano, la ciboulette. Ajouter la vinaigrette d'épices. Rectifier l'assaisonnement
5. Déposer l'oeuf poché au moment de servir