

# Croq salade



Coût :

€ € €

## Ingrédients pour 10 couverts

Référence	Ingrédients	Quantité
207644	Oeufs pochés ODF 43/53 g Cocotine	10 Pièce
238392	Haricots verts très-fins CE2 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 500 g Michelangelo	100 Gramme
244550	Ciboulette coupée CE2 500 g Bon-et-Engagé	10 Gramme
	Vinaigrette d'épices	PM

## Etapas de préparation

- 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