



Coût :

€ € €

Ingrédients pour 10 couverts

Référence	Ingrédients	Quantité
37343	Plaque de pain de mie 300 x 400 mm 250 g	1.2 Kilo
36647	Magret de canard fumé tranché MF 280 g +/- 45 g Rougié	200 Gramme
24818	Tartimalin beurre tendre léger doux 40% MG 1 kg Président Professionnel	200 Gramme
263462	Poêlée ratatouille cuisinée à l'huile d'olive vierge extra 2,5 kg Bonduelle	100 Gramme
	Roquette	PM

Etapes de préparation

- 1 Faire des découpes rectangulaires puis toaster le pain pour apporter tenue et croustillance
- 2 Pincer (réduire l'humidité) la poêlée ratatouille au four
- 3 Effectuer le montage : déposer sur la 1ère base le tartimalin surmonté de la poêlée ratatouille
- 4 Déposer la 2nde base de pain toastée, le tartimalin, des feuilles de roquette et du magret de canard fumé tranché
- 5 Finir avec la dépose sur le dessus de la 3è base