

Salade de pommes de terre aux herbes et pignons

Ingrédients pour 8 Personnes

Méthode d'élaboration

Préparation :

Cuisson :

CFA Régional de L'Académie de Nice Paul Augier

Produits	Unité	Quantité	Prix Unitaire	Prix Total
1/ Préparer les pommes de terre, les tomates et petits pois				
Cuire les pommes de terre en robe des champs, départ eau froide salée. Vérifier la cuisson en les piquant. Les rafraîchir légèrement, les peler et les tailler en macédoine. Monder les tomates, les couper en 4, les épépiner et les tailler en macédoine. Cuire les petits pois dans une grande quantité d'eau bouillante salée à raison de 20 g de gros sel par litre d'eau. Les rafraîchir et les égoutter rapidement.				
Pomme de terre BF 15	Kg	0,400		
Tomate	Kg	0,200		
Petits pois	Kg	0,240		
2/ Terminer la salade				
Ciseler l'échalotte et le basilic. Concasser la coriandre. Torrifier les pignons à la poêle, sans matière grasse. Mélanger délicatement petits pois, macédoine et condiments.				
Echalote	K	0,030		
Basilic	Botte	1/4		
Coriandre	Botte	1/4		
Pignon	Kg	0,040		
3/ Détailler le concombre, préparer le décor				
Tailler le concombre en fines rondelles. Les saler et les laisser dégorger 10 mn. Couper en deux les feuilles de brick. Les nourrir d'huile d'olive, les parsemer d'origan, les froisser et les maintenir avec un pic en bois. Les colorer au four à 180°C. Rôtir également 5 mn les tomates cerises nourries d'huile d'olive, assaisonnées et parsemées d'origan. Relever la peau sur leur sommet.				
Concombre	Pièce	1,000		
Feuille de brick	Pièce	4,000		
Huile d'olive	L	0,020		
Origan frais	Botte	1/4		
Sel / Poivre	Kg	Pm		
Tomate cerise	Boîte	1/2		
Ciboulette	Botte	1/2		
4/ Cuire les œufs durs, réaliser une vinaigrette				
Cuire les œufs 10 à 12 mn à l'eau bouillante vinaigrée. Rafraîchir, écaler et couper les œufs durs en quartiers. Pour réaliser la vinaigrette, réunir sel, poivre, vinaigre et moutarde dans un cul de poule. Mélanger et ajouter progressivement l'huile en fouettant.				
Œuf	pièce			
Vinaigre blanc	L			
vinaigre de vin	L			
Moutarde de Dijon	Kg			
Sel / Poivre	Kg			
Huile de tournesol	L			
5/ Finition et Dressage				
Assaisonner séparément salade et concombre avec la vinaigrette. Cercler la salade et dresser dessus une rosace de concombres. Décorer avec ciboulette, œufs, tomate cerise et brick.				
Coût Matières Premières total :				
Coût Matières Premières Portion : #####				



Argumentation Commerciale