

- entrée froide
- entrée chaude
- plat
- dessert
- pâtisserie
- snacking
- collation

## SALADE AUTOMNALE

### Techniques mises en œuvre :

- *Bionettoyage des légumes*
- *Réalisation d'une vinaigrette*

<b>Denrées</b>	<b>Unités S.I</b>	<b>Quantités pour 4 p</b>	<b>Quantités pour .....p.</b>	<b>Équivalences</b>
Magrets fumés	Tranche	12		
Salade frisée	Kg	0,100		
Mâche	Kg	0,080		
Feuille de chêne	Kg	0,100		
Raisin	Kg	0,050		
Noix (cerneaux)	Pièce	8		
Huile	L	0,010		
Vinaigre	L	0,050		
Moutarde	Càc	1		
Croûtons	Kg	0,040		
Ciboulette ciselée	PM			
Sel, poivre	PM			

	<b>ETAPES DE FABRICATION</b>	<b>Matériel</b>
<b>1</b>	Bionettoyer les salades, le raisin et la ciboulette Egrapper le raisin	
<b>2</b>	Préparer la vinaigrette : mélanger la moutarde avec le sel, le poivre et le vinaigre ; émulsionner avec l'huile.	
<b>3</b>	Disposer les assiettes sur le plan de travail. Sur chaque assiette, déposer chacune des trois salades. Disposer les lamelles de magret en étoile sur la salade. Décorer avec les grains de raisin, les noix et la ciboulette.	
<b>4</b>	Verser la vinaigrette avant de servir	

### Vocabulaire technique

*Émulsionner* : .....