|  |  |
| --- | --- |
| **FICHE TECHNIQUE****Fiche Technique *non valorisée* à réaliser par le candidat** | **Numérotez vos pages :****\_\_\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_\_** |

|  |  |
| --- | --- |
| **INTITULE****Œuf Nuage, courgettes farcies.** | **FICHE TECHNIQUE N°…..****Nombre de couverts : 8** |
|  |  |  |  |  | **TEMPS** |
| **DENREES** | **UNITES** | **QUANTITES** | **N°****PHASES** | **TECHNIQUES** | **P** | **C** |
| ŒUF NUAGE |  |  | 1 | Mise en Place | 20 |  |
| Œuf | Piece | 8 |  | Peser les denrées, épépiner les |  |  |
| Ciboulette | Botte | PM |  | Tomates et les échalotes et le fromage |  |  |
| Bacon | Tranches | 4 |  | Très finement |  |  |
| Paprika | KG | PM | 2 | Garniture | 15 |  |
| Sel | KG | PM |  | Mélanger les tomates, échalotes et le  |  |  |
| Poivre | KG | PM |  | Fromage avec de l’huile d’olive |  |  |
| GARNITURE |  |  |  | Et du basilic, laisse mariner |  |  |
| Courgette | Piece | 2 |  | Couper les courgettes en tranche  |  |  |
| Fromage de chèvre frais | KG | 0.1 |  | D’environ cm d’épaisseur, enlever |  |  |
| Tomates | Piece | 2 |  | Les pépins a l’aide d’une cuillère |  |  |
| Echalotes | Piece | 1 |  | A pomme parisienne pour placer la  |  |  |
| Huile olive | L | PM |  | Garniture dessus, les cuire a la vapeur |  |  |
| Basilic | Botte | PM |  | 5 minutes |  |  |
|  |  |  | 3 | Œuf nuage | 10 | 15 |
|  |  |  |  | Clarifier les œuf, réserver les jaunes  |  |  |
|  |  |  |  | Sans les casser, monter les blancs |  |  |
|  |  |  |  | En neige, ajouter de la ciboulette et du |  |  |
|  |  |  |  | Bacon coupé finement, une fois les  |  |  |
|  |  |  |  | Blancs bien ferme, les diviser en 8 en  |  |  |
|  |  |  |  | Laissant un creux profond au centre et  |  |  |
|  |  |  |  | Et les cuire sur une plaque pendant  |  |  |
|  |  |  |  | 5minutes au four a 220°C |  | 5min |
|  |  |  |  | Une fois bien colorée ajouter les  |  |  |
|  |  |  |  | Jaunes dans les creux et cuire |  | 3min |
|  |  |  | 4 | Dressage |  |  |
|  |  |  |  | Placer la farce de tomates dans le  |  |  |
|  |  |  |  | Creux des courgettes, et réchauffer |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |