

Verrine de doucette, œuf dur et croûtons

Recette N° 15

Catégorie : Salades

Source : Jean-François Wenger

Date : 25.06.2008

Coût des marchandises : CHF 0.83 /personne

Remarque : Capa'Cité 2008



Ingrédients pour 50 personnes (Quantité nette)

1'000	g	Mâches/doucette/rampon
20	pc	Œuf
1'000	g	Mie de pain
300	g	Beurre à rôtir

Sauce à salade italienne

300	g	Oignons
10	pc	Assaisonnement
20	cl	Vinaigre de vin rouge
10	cl	Vinaigre balsamique
0	dl	Huile d'olive pressée à froid

Mise en place

- Laver la doucette plusieurs fois, puis l'essorer
- Couper la mie de pain en dés réguliers
- Cuire les œufs à l'eau 10 minutes puis les refroidir rapidement

Préparation de la sauce

- Peler et hacher finement les oignons
- Mélanger tous les ingrédients, sauf l'huile
- Incorporer peu à peu l'huile en fouettant vigoureusement
- Rectifier l'assaisonnement
- Bien remuer avant chaque emploi

Finition

- Ecaler les œufs, les couper en quartiers
- Réserver les plus beaux pour le décor, puis hacher le reste
- Sauter les dés de mie de pain au beurre en leur donnant une coloration légère et régulière

Montage

- Mélanger la salade avec la sauce, rajouter les œufs durs hachés
- Disposer la salade dans les grandes verrines, décorer avec les quartiers d'œufs
- Servir de suite



Cuisson

- Temps de cuisson : 10 minutes
- Température de cuisson : 100°C
- Moyen de cuisson : Fourneau

HACCP

- Emploi de la planche rouge pour couper les œufs
- Emploi de gants à usage unique pour le dressage
- Stockage au frigo à 4 °C ou en vitrine frigorifique

