

Poireaux au jambon Béchamel

NUTRISENS*

Recette pour 1 kg de préparation



INGREDIENTS:

- Modulable Poireaux
- Modulable porc

ASSAISONNEMENT:

- Sel
- Poivre

FACULTATIF:

- Sauce Béchamel
- Huile verte

Créé avec : **Les modulables**

MODE OPERATOIRE:

- Assaisonner le grammage de modulable Poireaux de sel et poivre.
- Assaisonner le grammage de modulable Porc de sel et poivre.

DRESSAGE A FROID:

- Dresser le grammage de modulable Poireaux à l'aide d'une poche à douille unie comme sur la photo.
 - Dresser le grammage de modulable porc à l'aide d'une poche à douille unie comme sur la photo.
 - Napper du grammage de sauce Béchamel.
 - Decorer avec des points d'huile verte.
-
- Réserver les assiettes filmées au frais avant de les mettre en régé-thermie à couvert dans votre matériel de remise en temperature.

*Données indicatives calculées sur des valeurs nutritionnelles moyennes. Mars 2024

**Nutrisens a développé des protocoles pour l'utilisation du Cérégel. Pour plus d'informations, se référer à son conseiller commercial.