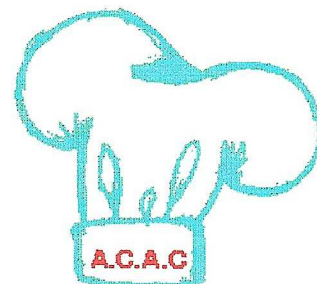


BETTERAVES ROUGES À L'ORANGE

Semaine du goût

Nombre de couvert : 100
Description : Vinaigrette Miellée.



Denrées	Poids	Méthode de fabrication
Betteraves rouges Oranges	10 kg 6 kg	<ul style="list-style-type: none"> - Peler et tailler les betteraves en cubes de 1 cm environ, réserver à 3°C. - Canneler 5 ou 6 oranges dans leur circonférence et en faire des rondelles dans le sens contraire des cannelures, réserver pour le décor. - Laver et peler à vif les oranges, les tailler en cubes de 1 cm, réserver au frais. - VINAIGRETTE MIELLÉE : <ul style="list-style-type: none"> - Mélanger le miel, la moutarde, le vinaigre, le sel et le poivre. - Fouetter en incorporant l'huile. - Assaisonner avec la vinaigrette miellée les betteraves et les oranges ensemble au dernier moment. - Dresser et décorer avec les tranches d'oranges.
VINAIGRETTE MIELLÉE :		
Huile	1,5 l	
Miel suivant sa qualité environ	400 g	
Moutarde	10 cl	
Vinaigre de vin ou Vinaigre d'hydromel	20 cl	
Sel	QS	
Poivre	QS	