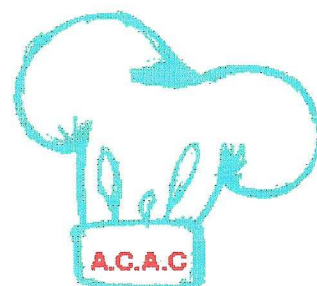


SALADE DE WITLOOF ET DE CHÂTAIGNES À L'EFFEILLADE DE HADDOCK

Semaine du goût

Nombre de couvert : 100
Description :



Denrées	Poids	Méthode de fabrication
Endives	10 kg	<ul style="list-style-type: none"> - Pocher dans du lait, les filets de poisson. - Effeuille le poisson. - Faire la vinaigrette - Cuire les châtaignes dans du lait, égoutter, réserver. - Emincé les pommes. - Dresser le fond de l'assiette avec les feuilles d'endives et l'émincé de pommes légèrement assaisonnées. - Garnir d'effeuillade de poisson et de quelques châtaignes.
Châtaignes surgelées	5 kg	
Pommes golden	3 kg	
Filets de poisson façon haddock	3 kg	
Vinaigre de framboise	QS	
Huile de noix	QS	
Huile d'arachide	QS	
Échalotes	120 g	
Moutarde à l'ancienne	QS	
Sel / poivre	QS	