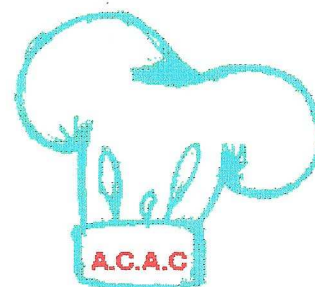


# COULIS DE POIVRONS

## Semaine du goût

Nombre de couvert : 10  
Description : Recette de base.



| Denrées                        | Poids     | Méthode de fabrication   |
|--------------------------------|-----------|--|
| Poivrons rouges<br>Vinaigrette | 5 p<br>QS | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Griller les poivrons au four, les peler.</li> <li>- Mixer la chair.</li> <li>- Ajouter la vinaigrette.</li> </ul> |

# TOMBÉE OU FONDUE

Nombre de couvert :  
Description : Recette de base pour tomates, poivrons, oignons.

## Méthode de fabrication

- Peler le légume.
- L'émincer.
- Le faire revenir, l'assaisonner.
- Mouiller à hauteur, réduire à sec.

**NB :**

- Pour la tomate, monder, épépiner, concasser, ne pas mouiller, ajouter un petit bouquet garni.