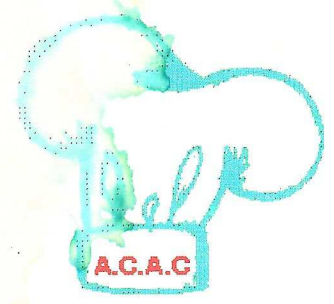


PIÉMONTAISE DE CUCURBITACÉES AU JAMBON FUMÉ

ENTRÉE FROIDE

Semaine du goût

Nombre de couvert : 100
 Description : Mayonnaise Miellée



Denrées	Poids	Méthode de fabrication
Cucurbitacées : (concombres, melons, pastèques, courgettes suivant la saison)	20 kg	<ul style="list-style-type: none"> - Laver et peler les cucurbitacées, tailler la chair en cubes d'environ un à deux cm, réserver au frais dans une passoire pour qu'ils rejettent leurs jus, réserver à 3°C. - Couper des tranches de jambon fumé que vous taillerez en lanières de 1 cm de large et 5 cm de long environ, réserver à 3°C. - Au dernier moment avant de servir, mélanger les fruits et le surimi à une partie de la mayonnaise en augmentant les proportions selon le besoin. - Garnissez des compotiers et disposer les lanières de jambon sur le dessus.
Surimi ou chair de crabe	2 kg	
Jambon fumé	2 kg	
Mayonnaise Miellée	4 l	