

CROUSTILLANT D ANDOUILLETTE

Atelier Lyonnais

RECETTE N° E1034 30 PORTIONS Famille de produit Entrée

Denrées			Technique
	unités	quantités	Laver, émincer, suer les poireaux. Couper les andouillettes, ajouter à la fondue de poireaux Déglacer vin blanc, lier crème garnir feuilles de brick (coupées en 6) Cuire au four ou à la poêle
Eléments de base			
Pâte à brick	feuil	40	
Andouillette	u	10	
Poireaux	kg	1	
Vin blanc	L	0.20	
Crème	L	0.20	
<i>PM : pour mémoire</i> <i>QS : quantité suffisante</i>			