

Pellé Cyril

Œufs cocotte Argenteuil
8 couverts



DENRÉES	UNITÉS	QUANTITÉ	PRIX	DÉROULEMENT
BASE				CRÈME D'ASPERGE : Laver et peler les asperges, tailler les têtes et réserver. Couper les tiges en petites rondelles, détailler 8 disques de bacon et tailler le reste en petits dés, cuire l'ensemble dans la crème, mixer bien fin, filtrer et assaisonner.
Asperge blanche où verte	Botte	1		
Œufs frais	Pce	8		BASE: Beurrer les cocottes, verser un peu de crème d'asperge au fond. Casser les œufs dans les cocottes, assaisonner.
Beurre	Kg	0,020		
Sel, poivre	Pm	Pm		
CRÈME D'ASPERGE				
Queues d'asperge	Botte	1		TÊTES D'ASPERGES ET CHIPS DE BACON: Cuire les têtes d'asperges à l'anglaise, garder croquantes. Sauter rapidement au beurre. Sécher les disques de bacon au four bien chaud.
Crème liquide	L	0,080		
Bacon	Tranche	8		
Sel, poivre	Pm	Pm		
ACCOMPAGNEMENT				
Salade de mesclun	Pce	1		CUISSON : Pré chauffer le four à 200°C, enfourner les œufs à couvert 6 à 7 minutes, à couvert.
Huile d'olive	L	0,030		
Vinaigre balsamique	L	0,010		
Sel, poivre, piment	Pm	Pm		
DECOR				
Fleurs comestibles	Pce	8		DRESSAGE ET FINITION : Disposer les têtes d'asperges sur les cocottes, bacon, décorer avec les fleurs, oignons et brins de ciboulette Servir avec un mesclun assaisonné.
Oignons rouges pickles	Pm	Pm		
Ciboulette	Botte	0,25		
NOTES PERSONNELLES :				