



BIO WALLONIE



BIO WALLONIE

NOM DE LA RECETTE: À la sortie de l'été, le pain perdu se fait enfumer par une belle blanche de Neufchâteaux en balade dans un champs de fleurs, de belles rouges et de camerises

NOMBRE DE COUVERTS : CVTS

PRIX PAR PORTION : EUROS



INGRÉDIENTS	QUANTITÉ	UNITÉ	PRIX [€/kg]	COÛT [€]	FOURNISSEURS
Pain	250	Gr	3,50	0,87	La boulangerie Belge et Bio
Oeuf	2	Pce	0,41/Pce	0,41	Les jardins de Longpré
Crème fraîche	35	MI	8,60	0,31	Mabio
Jus de mozzarella	35	MI	0,00	0,00	Buffl'Ardenne
Beurre salé	100	Gr	12,80	1,28	Beurre Plaquette
Mozzarella	400	Gr	15,04	6,01	Buffl'Ardenne
Jus de tomates	300	Gr	3,30	0,99	Cycle en Terre
Confiture camerise	75	Gr	16,25	1,22	Ferme du Vieux Tilleul
Vinaigre de Badjawa	5	Cl	11,54	0,57	Brasserie Coopérative Liégeoise
Haricots beurre	75	Gr	3,80	0,28	Les jardins de Longpré
Fleurs (tagètes)	5	Pce	0,21/Pce	1,05	La ferme de Beauregard
Fleurs (mauves)	5	Pce	0,16/Pce	0,80	La ferme de Beauregard
Huile de colza					Huilerie Alvenat
Piment					Safranloy
Sel, poivre et muscade					
TOTAL	1287,00			13,79	

ALLERGÈNES :

MODE DE PRÉPARATION :

Pain perdu

- 1) Fumer le jus de mozzarella (12 min).
- 2) Mélanger le jus fumé avec la crème, les oeufs, le sel, le poivre, la muscade et mixer l'ensemble.
- 3) Couper des cubes de pain de 5 cm de coté et les imbiber dans l'appareil avec le jus fumé.
- 4) Colorer les cubes de pain dans un poêle avec du beurre.
- 5) Garder à température ambiante et mettre au four à sécher environ 20 minutes avant l'envoi.

Condiment tomate

- 1) Faire réduire le jus de tomate jusqu'à l'obtention d'une purée compacte et goûteuse.
- 2) Ajouter le vinaigre, le sel, le piment et ajouter 1/4 du poids de la confiture de camerise. Vérifier l'assaisonnement.

Haricots

Juste avant l'envoi : nettoyer les haricots, émincer de biais, assaisonner légèrement avec l'huile de colza, le sel, le poivre et le vinaigre. Nettoyer les fleurs.

Dressage

Émietter la mozzarella et poivrer. Disposer le condiment tomate à la poche à douilles. Disposer les cubes de pain perdu.