Produit de base :	Saison :	Temps de réalisation :
Toasts de saumon fumé à la ricotta et sa mousse au pamplemousse.	**Base**	**8**

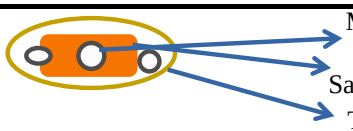
Technique

1) Préparer les toasts :
Couper de fines tranches de pain.Toaster les tranches de pain. Assaisonner avec de l'huile d'olive, du thym, du romarin et des herbes de Provence. Cuire au four sec à 180°C pendant 5 minutes.

2) Préparer la mousse :
Faire du jus de pamplemousse. Monter une crème. Assaisonner avec du sel, du poivre et le jus de pamplemousse.

3) Préparer le saumon :
Couper de fines tranches de saumon.

Denrées

Famille	Nature	Unité	A	B	C	D	E	Valorisation Total	PU Ht	PT ht
Épicerie	Pain Baguettes	Pcs	1,00					1,00	1,00 €	1,00 €
Fruits	Pamplemousse rose	Pcs		3,00				3,00	1,11 €	3,33 €
B.O.F	Crème Fraîche	L		1,00				1,00	3,00 €	3,00 €
poissons	saumon fume	Kg			0,50			0,50	27,85 €	13,93 €
B.O.F	Ricotta	L			1,00			1,00	4,00 €	4,00 €
Épicerie	herbe de Provence	Paq.			1,00			1,00	3,54 €	3,54 €
Herbe arom.	Aneth	Bottes			1,00			1,00	0,79 €	0,79 €
	olive?							0,00		
								0,00		
								0,00		
								0,00		
								0,00		
								0,00		
								0,00		
								0,00		
								0,00		
								0,00		
								0,00		
								0,00		
								0,00		
								0,00		
								0,00		
								0,00		
								0,00		
								0,00		
								0,00		
								0,00		
								0,00		
								0,00		
								0,00		
								0,00		
								0,00		
								0,00		
								0,00		
								0,00		
								0,00		

Total denrées	29,59 €
Assaisonnement 2%	0,59 €
Coût matière:	30,18 €
Coût portion	3,77 €
Coef.Mult.	3
Prix de vente HT	11,32 €