

Quenelles aux trois poivrons

RECETTE GROUPE 4	100 PORTIONS	Famille de produit : féculent
------------------	--------------	-------------------------------

Denrées			Technique
	unités	quantités	<p>Faire bouillir le lait, la matière grasse, sel et poivre. Verser en pluie la semoule, dessécher, ajouter les œufs un à un. Ajouter les poivrons taillés en dés. Piécer les quenelles, les fariner. Réserver</p> <p>Poêler les quenelles dans un beurre de curcuma, envoyer.</p>
Eléments de base			
Lait	L	1,2	
Semoule	Kg	0,700	
Œufs coquille	U	8	
Beurre	Kg	0,120	
Sel, poivre	Kg	PM	
Poivrons rouge, vert, jaune	Kg	0,300	
Curcuma	Kg	PM	
Beurre	Kg	0,120	
<p><i>PM : pour mémoire</i> <i>QS : quantité suffisante</i></p>			