

# FICHE DE RECETTE

## Coulis de pourpier

Type de recette	
Nombre de portions	
Temps de préparation	
Temps de cuisson	
Temps de refroidissement	
Coût matières total (HT) :	
Coefficient multiplicateur :	
Prix / Portion (HT) :	



### INGRÉDIENTS

PRODUIT	UNITÉ	QUANTITÉ	PUHT	PTHT
Panais	kg	0,25		
Pourpier	botte	5		
Huile olive	C.à.S.	1		
Sel				
Poivre				
Ail	éclat	1		
<b>TOTAL</b>				

### DESCRIPTION DE LA RECETTE

1 : Couper les panais épluchés en morceaux et les faire cuire à la vapeur avec l'ail

2 : Mixer le panais à chaud avec l'huile d'olive, ajouter le pourpier lavé et coupé, saler et poivrer légèrement et continuer de mixer quelques instants.

3 : Rectifier l'assaisonnement.

