



THON À LA CATALANE

Matériel utilisé

- 2 bacs GN 1/1 x 100 perforés
- 2 bacs GN 1/1 x

Temps de préparation	: 30 mn
Temps de cuisson	: 15 mn
Nombre de couverts	: 100
Mode de cuisson	: Vapeur
Matériel de cuisson	: Four mixte
Poids par personne	: 150 g
Calories	: 250 kcal

Denrées	Poids	Méthode de fabrication
Thon au naturel	3 bt 3/1	→ Tailler les carottes en dés (grosseur macédoine).
Cornichons	1/2 bt 5/1	→ Cuire les carottes à la vapeur ou à l'anglaise (10 mn)
Carottes fraîches	5 kg	→ Refroidir en fin de cuisson, réserver au froid à + 3° C.
Persil	200 g	→ Confectionner une vinaigrette moutardée.
Huile	1 l	→ Ajouter le concentré de tomates préalablement détendu avec la sauce.
Vinaigre	10 dl	→ Emietter le thon avec les cornichons en rondelles, ajouter les carottes et le persil haché.
Concentré de tomates	1 bt 4/4	
Sel	QS	→ Incorporer la sauce, rectifier l'assaisonnement.
Poivre	QS	→ Dresser sur une assiette ou un ramequin. → Réserver au froid à + 3° C.

T A R N



LE DÉPARTEMENT

