



MESCLUN D'AUTOMNE

Matériel utilisé

Temps de préparation : 1h
Nombre de couverts : 100
Poids par personne : 100 g
Calories : 150 kcal

Denrées	Poids	Méthode de fabrication
Scarole blanche	3 kg	→ Eplucher, laver séparément les salades et les pommes, égrainer le raisin.
Endives	3 kg	→ Préparer la vinaigrette. Elle peut être améliorée avec de l'huile de noix en y substituant une partie de l'huile employée.
Mâche	1 kg	
Salade rouge (chicorée rouge)	1 kg	→ Dresser avec soin les salades et les pommes, assaisonner.
Pommes	2 kg	→ Ajouter sur le dessus les cerneaux de noix et les grains de raisin.
Raisins	1 kg	
Cerneaux de noix	500 g	
Vinaigrette	2.5 l	
Citrons (pour pommes)	QS	

NB

Cette salade composée peut être améliorée par des petits cubes de fromage, 5 à 10 g par personne.

T A R N



LE DÉPARTEMENT

