

BON D'ECONOMAT A COMPLETER

SAUCISSONS EN BRIOCHE
Sauce au Madère

Nombre de Portions :
200

PHASES TECHNIQUES	DENREES	Unités	Base	Brioche	Sauce	Finition	TOTAL
1) Mise en place du poste de travail	<u>Charcuterie :</u>						
2) Préparations préliminaires : - Eplucher, laver, tailler les légumes - Mirepoix fine, brunoise - Persil en branches	Saucisson à pocher	kg	8				8
3) Pocher les saucissons - Réserver	<u>Légumes :</u> Echalotes	kg			0,2		0,2
4) Réaliser une pâte levée à la levure de boulanger	Oignons	kg			0,5		0,5
5) Enrober les saucissons : - Souder, dorer, décorer, pousser	Persil	Botte				1	1
6) Cuire les saucissons au four	<u>B.O.F. :</u>						
7) Confectionner la sauce madère - Tailler en mirepoix la garniture - Suer au beurre - Ajouter le madère, réduire - Ajouter le fond de veau lié, réduire - Cuire - Passer au chinois - Monter au beurre - Réserver - Vérifier l'assaisonnement	Beurre ½ sel	kg			0,5		0,5
8) Dresser : - Découper - Napper de sauce - Persil	<u>Economat :</u>						
	Sel fin	kg		pm	pm		pm
	Poivre blanc	kg			pm		pm
	Sucre semoule	kg		0,05			0,05
	<u>Cave :</u>						
	Fond de veau lié	L			1	0,25	1,25
	<u>Divers :</u>						
	Fond de veau lié	kg			0,750		0,750
<u>Cuisson :</u> Utiliser les moules à cake Détailler 14 tranches par moules	N.B : Prévoir de la farine pour le pétrissage 0,5 kg						
<u>Dressage :</u> Collectivité : - Trancher en assiette + sauce - Disposer en bacs gastro + sauce Jury : Présenter une pièce entière Disposer en assiette + sauce à part							

BON D'ECONOMAT A COMPLETER

**SAUTE DE PORC ou DE DINDE AU CUMIN
Riz à la Portugaise**

Nombre de Portions

200

PHASES TECHNIQUES	DENREES	Unités	Base	Riz	Sauce	Finition	TOTAL
1) Mise en place du poste de travail	Viande :						
2) Préparations préliminaires :	<input type="text"/>	kg	<input type="text"/>				<input type="text"/>
- Eplucher, laver, tailler les légumes	Légumes :						
- Ecraser l'ail	Ail	kg	0,200				0,200
- Ciseler les oignons	Oignons	kg	3	1			4
- Monder les tomates, poivrons	Bouquet garni	U	3	2			5
- Tailler en brunoise tomates, poivrons	Tomates	kg		5			5
- Réserver	Poivrons rouges	kg		1,5			1,5
3) Confectionner un « ragoût » à blanc	Persil	Botte				1	1
4) Préparer la garniture du riz	B.O.F. :						
5) Cuire le riz pilaf additionné de la garniture	<input type="text"/>	kg		<input type="text"/>		<input type="text"/>	<input type="text"/>
6) Décanter le sauté	Crème épaisse	kg			2		2
7) Terminer la sauce :	Economat :						
- Vérifier la consistance, Réduire	Farine	kg	1				1
- Ajouter la crème fraîche, Réduire,	<input type="text"/>	L	<input type="text"/>				<input type="text"/>
- Vérifier l'assaisonnement	Riz long	kg		8			8
- Réserver	Cumin	kg	0,300				0,300
8) Dresser	Sel fin	kg		pm	pm		pm
- Réunir la viande et la sauce	Gros sel	kg	pm				pm
- Egrener le riz	Poivre blanc	kg	pm	pm			pm
- Maintenir à température	Cave :						
- Servir	Vin blanc	L	1				1
N.B: Variante avec des amandes effilées	Divers :						
Variante avec de la dinde	Fond Blanc de veau	kg	0,750				0,750
Dressage :							
Collectivité : Bacs gastro							
Jury : Assiette							