

## Soupe aux pois recette canadienne

Fiche technique de fabrication N°3049

Pour  Part(s)

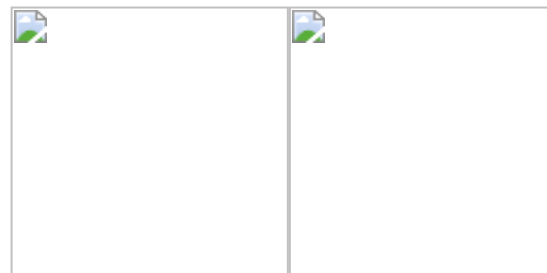
Catégorie :

Sous-Catégorie :

Auteur :

Prix de revient TTC par unité : 0,60 €

Prix de revient TTC Total : 5,98€



Valeur nutritionnelle pour 1 unité : 27,57 KJ  
Descriptif, argumentation :

Denrées	Unité	Quantité	Progression	Réa.	Sur.
<b>base</b>			<b>Base</b> Faire tremper les haricots dans l'eau froide toute la nuit.		
haricot blancs secs	kg	0,40			
<b>garniture</b>			Egoutter et jeter l'eau Réaliser un fond blanc de volailles		
Carottes	kg	0,10			
Oignons	kg	0,10	<b>Garniture aromatique</b> Eplucher et laver les légumes Emincer, l'oignons les carottes et le celeri en paysanne détailler la poitrine en gros cubes		
Céleri branche	kg	0,10			
laurier sec	kg	0,01			
Poitrine demi sel	kg	0,25			
<b>cuisson</b>			<b>Cuisson</b> Faire suer au beurre la garniture aromatique, mouiller avec le fond blanc de volailles, ajouter la poitrine salée, la feuille de laurier et le sirop d'érable.  Laisser cuire au moins 2 heures que les pois et la viande soit tendre.  Retirer le laurier, éfilocher la viande et remettre dans la soupe		
Sirop d'érable (500 ml)	bouteil	0,10			
Fond blanc de volaille 750g	kg	0,10			
Sel fin	kg	0,01			
Poivre blanc	kg	0,01			
			<b>Dressage</b> Servir chaud en assiette creuse ou bol lion, ajouter pluche de cerfeuil		
Hygiène	Erreurs à ne pas commettre	Maitrise des Points critique	Conservation		



# Truite à l'amérindienne recette canadienne

Fiche technique de fabrication N°3050

Pour  Part(s)

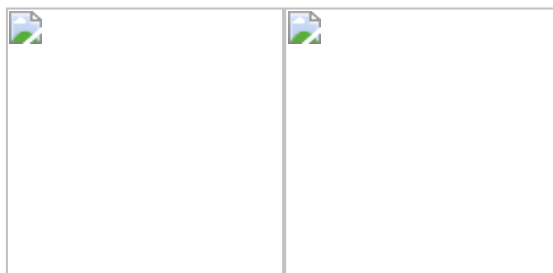
Catégorie :

Sous-Catégorie :

Auteur :

Prix de revient TTC par unité : 3,05 €

Prix de revient TTC Total : 24,39€



Valeur nutritionnelle pour 1 unité : 28,77 KJ  
Descriptif, argumentation :

Denrées	Unité	Quantité	Progression	Réa.	Sur.
<b>base</b>					
Filet de truite frais	kg	1,50	<b>Base</b> Parer et desareter les filets de truite		
Beurre	kg	0,10			
<b>garniture</b>					
Ciboulette	Botte	0,50	<b>Garniture aromatique</b> Hacher l'ail, le persil, la ciboulette Emincer l'oignon et les champignons		
Persil botte	Botte	0,02			
Ail	kg	0,01	<b>Cuisson</b> préparer des papillote en papier sulfurisé mettre un filet de truite dans chaque papillote, saler et poivrer, ajouter les éléments de la garniture et arroser de beurre fondu Refermer les papillotes et cuire au four chaud 180 °C pendant 15 minutes		
Oignons	kg	0,10			
Champignons pleurotes	kg	0,10			
Chanterelles	Kg	0,10			
Sel fin	kg	0,01			
Poivre blanc	kg	0,01			
Hygiène	Erreurs à ne pas commettre	Maitrise des Points critique	Conservation		

# Chiard à la viande recette canadienne

Fiche technique de fabrication N°3051

Pour  Part(s)

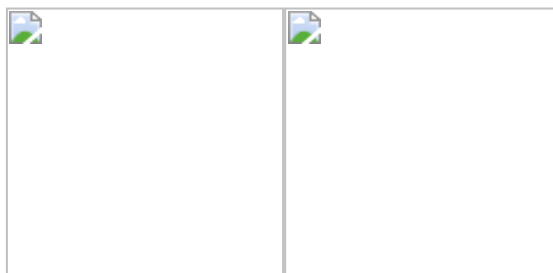
Catégorie :

Sous-Catégorie :

Auteur :

Prix de revient TTC par unité : 2,32 €

Prix de revient TTC Total : 18,54€



Valeur nutritionnelle pour 1 unité : 1 806,50 KJ  
Descriptif, argumentation :

Denrées	Unité	Quantité	Progression	Réa.	Sur.
<b>base</b>					
Paleron	kg	1,60	<b>Base</b>		
Oignons	kg	0,15	Détailler la viande en cubes (3 par personnes)		
Poivre blanc	kg	0,01			
Sel fin	kg	0,01	<b>Garniture</b>		
Huile de tournesol	L	0,10	Eplucher, laver et tailler les légumes en gros cubes. Réserver		
<b>garniture</b>			Émincer les oignons		
Carottes	kg	0,20			
Navets longs	kg	0,20	<b>Cuisson</b>		
Pommes de terre B.F.15	kg	0,40	Faire saisir les morceaux de viandes dans un rondou avec un peu d'huile.		
<b>sauce</b>			Ajouter l'oignon émincé et la cassonade, laisser caraméliser en remuant		
Cassonade	kg	0,08	Mouiller avec le fond brun clair et assaisonner.		
Fond brun lié 750 g	kg	0,20	Cuire à couvert sur feu doux pendant 2 heures		
<b>poutine</b>			Ajouter les carottes et les navets, cuire encore 30 minutes		
Farine t45	kg	0,13	Ajouter les pommes de terre, cuire encore 30 minutes		
Sel fin	kg	0,01	Rajouter du bouillon si nécessaire		
Levure de boulangerie	kg	0,01			
			<b>La poutine</b>		
			Mélanger la farine et le sel, ajouter la levure de boulangerie délayée dans de l'eau tiède et former une pâte légèrement molle.		
			Déposer des boules de pâtes à la surface du ragout et cuire à couvert 10 minutes.		
Hygiène	Erreurs à ne pas commettre	Maitrise des Points critique	Conservation		

# Tarte au sirop d'érable recette canadienne

Fiche technique de fabrication N°3052

Pour  Part(s)

Catégorie :

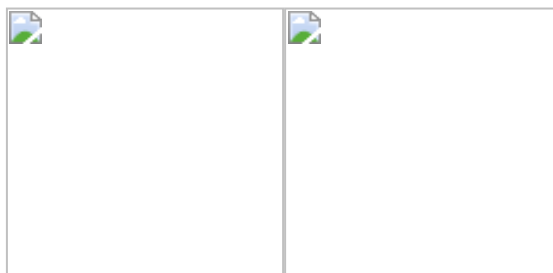
Sous-Catégorie :

Auteur :

Prix de revient TTC par unité : 0,73 €

Prix de revient TTC Total : 5,84€

**Produit allergène : Lait, Oeuf,**



Valeur nutritionnelle pour 1 unité : 1 153,28 KJ  
 Descriptif, argumentation :

Denrées	Unité	Quantité	Progression	Réa.	Sur.
<b>Pâte</b>			<b>Pâte</b> Réaliser une pâte Brisée Foncer et pincer deux cercles Réserver au frais		
Farine t45	kg	0,25			
Sel fin	kg	0,01			
Beurre	kg	0,13			
Oeufs	Pièce	1,00	<b>Appareil</b> Mélanger la farine et la féculé, ajouter le sirop d'érable, l'oeuf et la crème. Bien fouetter afin d'obtenir un appareil sans grumeaux. Verser l'appareil dans les cercles		
<b>Garniture</b>					
Farine t45	kg	0,04			
Sirop d'érable (500 ml)	bouteil	0,38			
Oeufs	Pièce	1,00			
Crème UHT 35%	L	0,13			
Féculé de maïs	kg	0,04	<b>Cuisson</b> Enfourner et cuire à four chaud 180 °C pendant 40 minutes		
Hygiène	Erreurs à ne pas commettre		Maitrise des Points critique	Conservation	