

# Oeufs en Meurettes

Fiche technique de fabrication N°2992

Pour  Part(s)

Catégorie : Entrées chaudes ▼

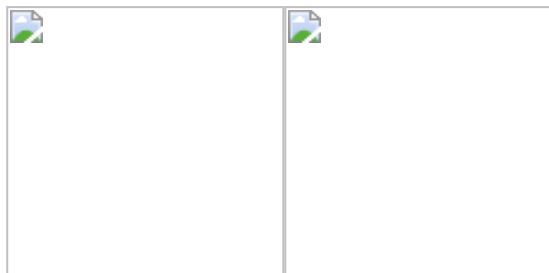
Sous-Catégorie : Vide ▼

Auteur : FRANCK - BOURGOIN ▼

Prix de revient TTC par unité : 1,06 €

Prix de revient TTC Total : 4,25€

**Produit allergène : Oeuf,**



Valeur nutritionnelle pour 1 unité : 828,86 KJ  
 Descriptif, argumentation :

Denrées	Unité	Quantité	Progression	Réa.	Sur.
<b>Base</b>			<b>Base</b>		
Oeufs	Pièce	4,00	Faire pocher les oeufs dans le vin rouge.	00:05:00	
Sel fin	kg	0,00	Eplucher laver et tailler les légumes en brunoise		
Poivre blanc	kg	0,00			
Vin rouge	L	0,25			
<b>Sauce</b>			<b>Sauce</b>		
Beurre	kg	0,03	Suer la brunoise au beurre et déglacer avec le vin rouge passé au chinois, réduire puis mouiller avec le fond brun.	00:05:00	00:10:00
Oignons	kg	0,05	Réduire à nouveau, vérifier l'assaisonnement.		
Carottes	kg	0,05	Lier au beurre manier.		
Sel fin	kg	0,00			
Poivre blanc	kg	0,00			
Fond brun lié 750 g	kg	0,05			
<b>Garniture</b>			<b>Garniture</b>		
Poitrine fumée	kg	0,08	Glacer les petits oignons à bruns	00:05:00	00:10:00
Petits oignons garniture Surg	kg	0,05	Faire sauter les champignons escalopés		
Champignons de paris	kg	0,08	Tailler la poitrine en lardons et sauter		
Sel fin	kg	0,00			
<b>Canapés</b>			<b>Canapés</b>		
Beurre	kg	0,03	Détailler des canapés à l'emporte pièce dans les tranches de pains de mie	00:05:00	00:05:00
Tranche de pain de mie	Pièce	4,00	Faire sauter au beurre sans trop colorer		
<b>Finition</b>			<b>Dressage et finition</b>		
Cerfeuil	Botte	0,10	Déposer les canapés chaud au centre des assiettes, ajouter les oeufs pochés, napper de sauce et ajouter la garniture Bourguignone.	00:10:00	
			Décorer avec les pluches de cerfeuil.		

Hygiène	Erreurs à ne pas commettre	Maitrise des Points critique	Conservation
---------	----------------------------	------------------------------	--------------

# Lapin a la moutarde

Fiche technique de fabrication N°145

Pour  Part(s)

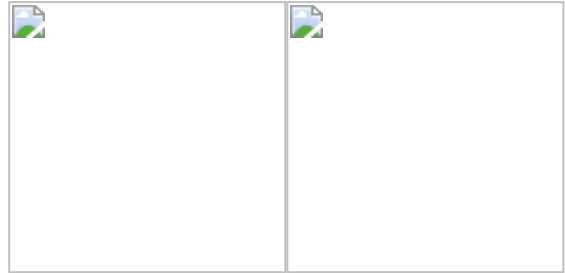
Catégorie :

Sous-Catégorie :

Auteur :

Prix de revient TTC par unité : 3,73 €

Prix de revient TTC Total : 14,94€



Valeur nutritionnelle pour 1 unité : 552,20 KJ  
Descriptif, argumentation :

Denrées	Unité	Quantité	Progression	Réa.	Sur.
<b>Base</b>			<b>BASE</b>		
Beurre	kg	0,03	1 Découper le lapin a cru		
Lapin	kg	0,93			
Huile de tournesol	L	0,07	2 Rissoler les morceaux de lapin, badigeonner de moutarde, finir la cuisson au four		
Moutarde	kg	0,07			
Poivre du moulin	kg	0,00			
Sel fin	kg	0,00			
<b>Garnit. arom.</b>			<b>GARNITURE AROMATIQUE</b>		
Bouquet garni	Pièce	0,00	3 Ciseler les oignons		
Ail	kg	0,01	4 Eplucher et écraser l'ail		
Oignons	kg	0,13			
<b>Sauce</b>			<b>SAUCE</b>		
Beurre	kg	0,03	5 Débarrasser le lapin		
Sel fin	kg	0,00			
Vin blanc	L	0,07	6 Réaliser la sauce (technique du sauter déglacer)		
Fond brun lié 750 g	kg	0,33			
<b>Garniture</b>			<b>GARNITURE</b>		
Champignons de paris	kg	0,20	7 Champignons escalopés et sautés		
Beurre	kg	0,03			
<b>Décor</b>			<b>DRESSAGE</b>		
Persil plat kilo	kg	0,00	8 Napper les morceaux de lapin avec la sauce		

Hygiène	Erreurs à ne pas commettre	Maitrise des Points critique	Conservation
---------	----------------------------	------------------------------	--------------

# PLEUROTÉS A LA CRÈME

Fiche technique de fabrication N°1139

Pour  Part(s)

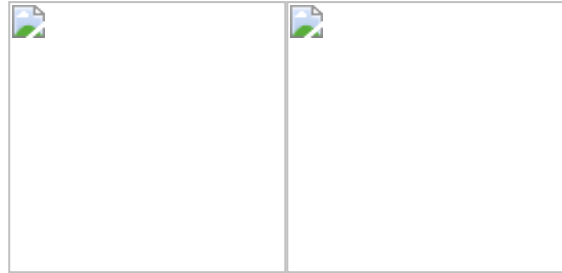
Catégorie :

Sous-Catégorie :

Auteur :

Prix de revient TTC par unité : 2,43 €

Prix de revient TTC Total : 9,73€



Valeur nutritionnelle pour 1 unité : 332,60 KJ  
Descriptif, argumentation :

Denrées	Unité	Quantité	Progression	Réa.	Sur.
<b>Base</b>			<b>PRÉPARATION DES CHAMPIGNONS</b>		
Pleurottes	kg	0,80	couper les pieds qui sont durs		
<b>Garniture</b>			laver soigneusement sans laisser tremper dans l'eau		
Cognac	Btelle	0,02	émincer en fines lamelles		
Citrons	kg	0,10	faire revenir les pleurotes au beurre , flamber cognac		
Crème épaisse	kg	0,20	assaisonner, arroser de jus de citron		
<b>Décor</b>			cuire rapidement environ 15 mn		
Ciboulette	Botte	0,25	ajouter la crème fraîche et faire réduire		
			<b>DRESSAGE</b>		
			sur assiette,		
			saupoudrer de ciboulette finement hachée .		
			déguster aussitôt.		
Hygiène	Erreurs à ne pas commettre		Maitrise des Points critique	Conservation	

# Pommes noisettes

Fiche technique de fabrication N°224

Pour  Part(s)

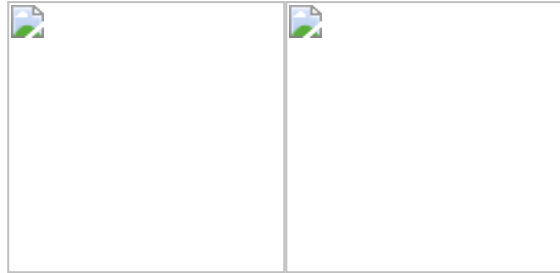
Catégorie :

Sous-Catégorie :

Auteur :

Prix de revient TTC par unité : 0,47 €

Prix de revient TTC Total : 1,88€



Valeur nutritionnelle pour 1 unité : 1 462,93 KJ  
Descriptif, argumentation :

Denrées	Unité	Quantité	Progression	Réa.	Sur.
<b>Base</b>			<b>BASE</b>		
Pommes de terre B.F.15	kg	1,25	1 Eplucher et laver les pommes de terre	1899-12-30 00:10:00	
Huile de tournesol	L	0,04			
<b>Finition</b>			<b>FINITION</b>		
Beurre	kg	0,02	2 Lever a la cuillère parisienne	1899-12-30 00:10:00	
Sel fin	kg	0,00	3 Rissoler	1899-12-30 00:10:00	
Persil plat kilo	kg	0,01			
			4 Passer au beurre frais		
			5 Saupoudrer de persil haché		
Hygiène	Erreurs à ne pas commettre	Maitrise des Points critique	Conservation		

# Poires à la Dijonnaise

Fiche technique de fabrication N°1444

Pour  Part(s)

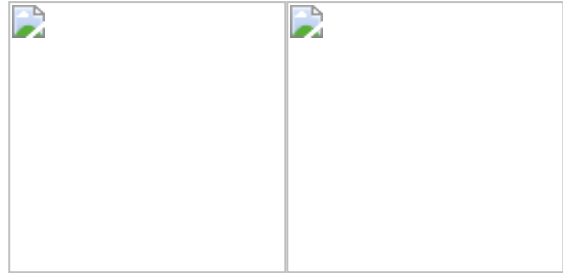
Catégorie :

Sous-Catégorie :

Auteur :

Prix de revient TTC par unité : 1,28 €

Prix de revient TTC Total : 5,11€



Valeur nutritionnelle pour 1 unité : 10,04 KJ  
Descriptif, argumentation :

Denrées	Unité	Quantité	Progression	Réa.	Sur.
<b>Caramel</b>			<b>LIE DE VIN</b>		
Sucre en poudre	kg	0,08	1 Réaliser un caramel blond avec le sucre et un peu d'eau		
Vanille liquide	L	0,00			
Crème de cassis	Btelle	0,04	2 Déglacer le caramel avec la crème de cassis, ajouter le vin rouge, les clous de girofle.		
Vin rouge	L	0,20			
<b>Poires + sirop</b>			3 Réduire jusqu'à consistance nappante		
Poires	kg	0,80			
Sucre en poudre	kg	0,12	4 Conserver au bain-marie		
Citrons	kg	0,04			
Clous de girofles	pot	0,00			
<b>Finition poires</b>			<b>POIRES</b>		
Sucre en poudre	kg	0,08	5 Eplucher les poires, les citronner, les couper en deux, les évider et les cuire au sirop		
<b>Décor</b>			6 Egoutter et refroidir		
Menthe fraîche	Botte	0,40			
			7 Tailler les poires en éventails et les placer sur plaque à pâtisserie		
			8 Saupoudrer de sucre et caraméliser à la salamandre		
			<b>DRESSAGE</b>		
			9 Napper le fond d'une assiette de lie de vin tiède, placer une demi poire sur la lie de vin, décorer avec menthe fraîche et envoyer aussitôt		

Hygiène	Erreurs à ne pas commettre	Maitrise des Points critique	Conservation
---------	----------------------------	------------------------------	--------------

