NOM : Aubert & Blondeau Prénom : Mathilde & Jérémy Date : 14/03/2016 Classe : Tpro2

INTITULÉ:	FICHE TECHNIQUE N°
Assortiment de cochonailles *Terrine de gibier*	**Nombre de couverts : 60**

DESCRIPTIF :

Sphère de farce de gibier panée et frite avec un cœur de chorizo

DENRÉES	Unités	Quantités
Chair de gibier	Kg	1,25
Chair a saucisse	Kg	0,5
Lard Gras	Kg	0,5
Chorizo	Kg	0,25
Œuf	Pièce	5
Chapelure	Kg	0,500
Farine	Kg	1,0
Échalote	Kg	0,100
Huile de friture	L	5
Sel	Pm	
Poivre	Pm	
Persil	botte	1
Mélange d'épices	PM	

N ° phase	TECHNIQUE	Durée
1.	Mettre en place le poste de travail	10min
2.	Préparation préliminaires	45min
3.	Hacher le gibier et le lard gras et mélanger avec la chair à saucisse, les épices, les	
4.	échalotes et le persil	
5.	Ajouter l'œuf	
6.	Faire des sphères avec la farce et Ajouter un morceau de chorizo au milieu des sphères	
7.	(bloquer en cellule si nécessaire)	
8.	Paner les sphères à l'anglaise	
9.	Frire les sphères	
10.	Piquer avec un pique en bois puis dresser en papier dentelle	