



Appellation: Oeufs brouillés aux chanterelles et sa tartine aillée		Date TP 15/10/2013	Pour 20	Professeur S,CRONIER		
Descriptif: Des oeufs frais cuits brouillés, La cuisson est terminée à la crème, Les chanterelles, champignons très fins et gouteux, apporteront ce côté sous bois, La tartine façon "mouillette" aillée viendra réhausser l'ensemble,						
La p'tite histoire: La chanterelle se ramasse dans nos bois en automne, L'autre nom de se champignon est la girole,	<u>Coût matières total HT:</u> ----- <u>Coeff multiplicateur</u> ----- <u>Prix de vente / Portion HT</u>					
TECHNIQUES	Denrées			valorisation		
1/ Préparation du poste de travail Au guéridon ou au buffet: réchaud, rondo pour bain marie et rondo pour cuisson des œufs, pince	NATURE	U	Quantité	Total	PUHT	PTHT
2/ Préparation tartine mouillette aillée Couper la baguette dans le sens de la longueur afin d'en faire des mouillettes Eplucher l'ail et frotter les mouillettes Les réserver sur doublure 3/ Cuisson œuf brouillés Faire un bain marie (comme photo) Mettre un peu d'huile d'olive et verser 2 œufs préalablement mélangés Cuire en remuant sans cesse à l'aide d'une fourchette ou d'un petit fouet Lorsque la cuisson est quasiment fini mettre de la crème pour terminer la cuisson, Saler, poivrer et rajouter les chanterelles chaudes La consistance des œufs doit être un peu liquide Dresser sur assiette chaude client et déposer les mouillettes <i>Stéphane Cronier</i>	Boucherie					
	Poissonnerie					
	B.O.F œufs crème liquide	pièce litre	50,00 2,00			
	Fruits Légumes tête ail	pièce	1,00			
	Économat chanterelles <i>soit sèche, soit en boîte</i>	gr	500,00			
Cave / Divers baguette	pièce	2,00				
						
Accords mets/vins Vin blanc du Jura: L'Etoile Un cru bourgeois du Médoc Un cru du Beaujolais			Total denrées:			
			Assaisonnement 2%:			
			Coût matières total:			