

CODE

Joue de bœuf à la bière en parmentier et compté de ciboule et endive,  
Mesclun.

base

10

**Descriptif**

Joues de bœuf braisées à la bière montée en couches avec pour base des endives braisées et une compotée de ciboule puis surmontée d'une purée de pomme de terre (montage en parmentier => cocotte), accompagné d'un mesclun



Coût portion:	1,91
Coef Mult:	
Prix de vente:	

**Technique****A : Réaliser les joues de boeuf braisées :**

Colorer les joues de boeufs au beurre et à l'huile de tournesol. Ajouter une garniture aromatique (carotte/oignon/céleri en mirepoix). Déglacer à la bière, réduire et mouiller au fond brun PAI. Ajouter le bouquet garni et cuire durant 1,5H (contrôler la cuisson). Décanter, passer la sauce au chinois et réduire afin de corser la sauce. Lier à la maizena et rectifier l'assaisonnement. Détailler et réserver les joues à 63°C dans la sauce en vue du montage.

**B : Réaliser la compotée d'endive et de ciboule :**

Émincer la ciboule, suer et compoter au beurre. Plaquer les endives égouttées, verser dessus le beurre fondu, assaisonner et rôtir 15 minutes à 180°C

**C : Réaliser la pomme purée :**

Cuire les pommes de terre sur lit de sel à 160°C pendant 45 minutes. Eplucher et passer au moulin à légumes. Beurrer et crémier, parfumer à la noix de muscade rapée. Réserver au chaud pour le montage.

**D : Monter les Parmentiers de Boeuf :**

Déposer dans le fond de la cocotte la compotée d'endive et ciboule. Monter par dessus une couche de joues de boeuf avec la sauce. Terminer par une couche de purée. Beurrer en surface. Refroidir en cellule de refroidissement de + 63°C à +10°C en moins de 2 heures. Stocker à +3°C => conservation à J + 3.

PM Réaliser vinaigrette pour le mesclun

**Techniques en œuvre**

Braiser une viande  
Braiser des endives  
Monter un Parmentier

**DENREES**

							Valorisation		
NATURE	Unité	A	B	C	D	E	TOTAL	P.U.	P.T.
								H.T.	H.T.
<b>BOUCHERIE</b>									
Joue de bœuf	Kg	1,5					1,5	6,9	10,35
<b>BOF</b>									
Beurre	kg	0,05	0,05	0,1			0,2	1,59	0,318
Crème	l			0,2			0,2	4,6	0,92
<b>LEGUMERIE</b>									
Ail	Kg	0,04					0,04	3,33	0,1332
Carotte	Kg	0,1	0,1				0,2	0,67	0,134
Céleri branche	Kg	0,08					0,08	1,27	0,1016
Endives cuites ss vides	Kg		0,8				0,8	2,54	2,032
Mesclun	Kg					0,1	0,1	10,16	1,016
Oignon	Kg	0,1	0,1				0,2	1,81	0,362
Oignon nouveau	Botte		1/2			1/4	0,75	1,4	1,05
Persil plat	Botte	1/8					0,125	0,67	0,0838
Pomme de terre Bintje	Kg			2			2	0,18	0,36
<b>ECONOMAT</b>									
Bière Brune	L	0,5					0,5	2,6	1,3
Fond brun de veau	L	2					2		
Huile de Tournesol	L	0,005				0,08	0,085	2,68	0,2278
Maizena	Kg	0,06					0,06	5,83	0,3498
Noix de Muscade rapée	Kg			0,002			0,002	8,64	0,0173
Vinaigre Melfort	L					0,03	0,03		

**DRESSAGE**

Dresser en cocotte les Parmentiers puis déposer sur une assiette ronde, accompagner du mesclun assaisonné d'une vinaigrette.

Total denrées:

18,8

Assaisonnement 2%

0,38

Coût matières:

19,1