NOMS : Aubert & Blondeau Prénoms : Mathilde & Jérémy Date : 14/03/2016 Classe : Tpro2

INTITULÉ:	FICHE TECHNIQUE N°
Assortiment de cochonailles *Mousse de volaille*	**Nombre de couverts :** *60*

DESCRIPTIF :

Mousse de volaille réalisée au siphon servie sur une fondue d'oignons

DENRÉES	Unités	Quantités
Fois de Volaille	Kg	0,600
Crème	L	2,000
Lard Gras	Kg	0,300
Cognac	L	0,050
Thym , Laurier	Pm	
Poivre, Sel	Pm	
Echalote	Kg	0,100
Confit d'oignons		
Oignons	Kg	2,000
Beurre	Kg	0,200
Vinaigre Xérès	L	
Sucre	Kg	
Cornichons	Kg	0,50

N° phase	TECHNIQUE	Durée
1.	Réaliser la mise en place des postes	
2.	Réaliser les préparations des préliminaires	
3.	Tailler le lard gras en petits dés et le faire fondre lentement	
4.	Saisir les fois de volailles dans le lard chaud	
5.	Suer les échalotes ciselées	
6.	Flamber au cognac	
7.	Mouiller avec la crème	
8.	Mixer et chinoiser	
9.	Mettre en siphon	
10.	Émincer et Suer les oignons	
11.	Déglacer au vinaigre Xérès	
12.	Ajouter le sucre	
13.	Tailler une brunoise de cornichons (décoration)	
14	Dresser la mousse de volaille en petites coupes	