


INTITULÉ:				FICHE TECHNIQUE N°	
<u>Carré de veau Poêlé Moderne</u>				Nombre de couverts : 60	
DESCRIPTIF :					
Carré de veau braisé sous vide dans son jus. Il est accompagné de deux garnitures en dégustation: julienne de choux crus assaisonnée de Wasabi, croquettes de pomme de terre panée à l'anglaise infusée au cassis et d'une tomate farcie au gingembre et kiwi.					
DENRÉES	Unités	Quantités	N° phase	TECHNIQUE	Durée
<b><u>Viande</u></b>			1	Mettre en place le poste de travail	5min
Carré de veau	P	15	2	Réaliser les préparations préliminaires	10min
Huile	L	0,250	3	CARRÉ DE VEAU :	5min/30min
Fond PAI	L	3	4	Parer Carrés de veau	15min
Bouquet garni	P	PM	5	Colorer les Carrés de veau	
<b><u>Garniture 1</u></b>			6	Mettre en cuisson les Carrés au four vapeur, 58°C à cœur, 80°C ambiance	5min
Choux	Kg	2	7	Réaliser le Fond de Veau PAI amélioré	
Huile de sésame	L	1	8	Glacer les Carrés et terminer la sauce	15min
Vinaigre de riz	L	1	9	CROQUETTES DE POMME DE TERRE AU CASSIS :	15min
Sucre	Kg	0,500	10	Mixer la pulpe de cassis et conditionner sous vide avec les pommes de terre. Marquer en cuisson au four vapeur	1h15min
Wasabi	Kg	PM	11	Réaliser l'écrasée de pommes de terre	5min/20min
<b><u>Garniture 2</u></b>			12	Réaliser croquettes de pommes de terre : paner à l'anglaise puis frire	3h
Pomme de terre	Kg	4	13	TOMATES FARCIES	30 min
Pulpe de Cassis	Kg	0.500	14	Evider les tomates, tailler en brunoise le kiwi, hacher le gingembre	15min
Farine	Kg	0.75	15	Farcir les tomates	
Mie de pain	Kg	2.25		Rôtir au four à 100°C pendant 20min	10min
Œufs	Piece			Réserver au chaud	
Huile de friture	L			CHOUX MARINÉ	5min
<b><u>Garniture 3</u></b>				Tailler en julienne le chou et assaisonner avec les condiments. Laisser mariner au frais	<b>3h15</b>
Tomate mini à farcir	Kg	2			
Gingembre	Kg	PM			
Kiwi	Kg	2			
<b><u>Assaisonnement</u></b>				DRESSAGE :	
Sel Fin	Kg	PM		Insérer la poche sous vide contenant le carré de veau dans l'enveloppe postale. Envoyer la garniture au plat	
Poivre	Kg	PM			
Huile d'olive	L	PM			
<b><u>Garniture Aromatique</u></b>					
Carottes	Kg	PM			
Oignons	Kg	PM			
Bouquet garni	PM				