FICHE N°	BLANQUETTE DE VEAU A L'ANCIENNE	BASE (pers.)
		8

DESCRIPTIF

Morceaux de veau cuits dans un fond riche en légumes. Sauce élaborée à partir de la cuisson, liée au roux, crème et jaunes d'œufs. Garniture composée de champignons de Paris et petits oignons cuits à blanc. Riz gras cuit au four.

PRESENTATION

PHASES TECHNIQUES

MISE EN PLACE DU POSTE
Denrées, matériel, cuisson, etc.

PREPARATIONS
Détailler l'épaule de veau
Blanchir la viande
Eplucher les légumes
Laver

CUISSON DE LA BLANQUETTE
Egoutter - Rafraîchir la viande
Marquer en cuisson
Préparer la garniture aromatique
Clouter l'oignon
Confectionner le bouquet garni
Ecumer
Ajouter la garniture aromatique Assaisonner

GARNITURE A L'ANCIENNE
Laver les champignons
Escaloper
Cuire à blanc les champignons
Cuire à blanc les petits oignons

RIZ PILAF
Ciseler l'oignon
Suer
Nacrer le riz
Mouiller - Assaisonner
Cuire 18 minutes

FINITIONS ET DRESSAGE
Rassembler la garniture à l'ancienne
Réserver le jus de cuisson des champignons
Marquer un roux
Décanter la viande
Confectionner un velouté
Ajouter le jus de champignons
Rectifier l'assaisonnement
Lier jaunes d'œufs et crème

DRESSAGE

DENREES / VENTILATION

ARTICLES	U	A	B	C	D	TOT
BOUCHERIE						
Epaule de veau	kg	1,60				1,60
CREMERIE						
Beurre	kg		0,04	0,05	0,06	0,15
Crème	litre				0,20	0,20
Œufs (jaunes)	pièce				2,00	2,00
LEGUMERIE						
Ail	gousse	2,00				2,00
Bouquet garni	kg	1,00		1,00		2,00
Carottes	kg	0,20				0,20
Céleri en branche	kg	0,15				0,15
Champignons de Paris	kg		0,25			0,25
Citron	pièce		0,50		0,50	1,00
Oignons	kg	0,20		0,10		0,30
Oignons grelots	kg		0,25			0,25
Poireau	kg	0,20				0,20
ECONOMAT						
Clou de girofle	pièce	2,00				2,00
Farine	kg				0,06	0,06
Poivre du moulin	kg				pm	pm
Poivre en grains	kg	pm				pm
Riz long	kg			0,40		0,40
Sel	kg	pm		pm	pm	pm
Sucre	kg		pm			pm