


FICHE N°	<b>FRICASSEE DE VOLAILLE AU CURRY</b>						BASE (pers.)
							<b>8</b>
DESCRIPTIF	PRESENTATION						
<p>Morceaux de volaille cuits en ragoût à blanc au cidre. Ecrasé de pommes de terre et tagliatelles de légumes. Dès de pommes fruits et bananes.</p>							
PHASES TECHNIQUES	DENREES			VENTILATION			
	ARTICLES	U	A	B	C	D	TOT
<b>MISE EN PLACE DU POSTE</b> Denrées, matériel, cuisson, etc..	<b>VOLAILE</b>						
	Poulets labellisés PAC	pièce	2,00				2,00
<b>DECOUPE VOLAILE</b> Découper volaille à cru	<b>CREMERIE</b>						
	Beurre	kg		0,05	0,10		0,15
<b>FABRICATION DU FOND BLANC</b> Marquer fond blanc Eplucher - laver les légumes	<b>LEGUMERIE</b>						
	Ail	gousse	4,00				4,00
<b>LA GARNITURE D'ACCOMPAGNEMENT</b> Cuisson des pommes de terre Prélever les tagliatelles de légumes	Carottes	kg	0,20		0,20		0,40
	Courgettes	kg			0,20		0,20
	Oignon	kg	0,20				0,20
	Persil	kg	0,05				0,05
	Poireau	kg	0,05				0,05
	Pommes de terre	kg				1,50	
<b>CUISSON DE LA VOLAILE</b> Fariner les morceaux Raidir les morceaux Ajouter oignons - Suer Mouiller cidre Ajouter fond blanc et ail Assaisonner	<b>FRUITS</b>						
	Bananes	kg		0,10		0,10	0,20
	Citron	pièce		0,50			0,50
	Pommes	kg		0,10		0,10	0,20
<b>GARNITURE DE FRUITS</b> Préparer pommes et bananes Détailler en dès Ajouter 2/3 dans la cuisson	<b>ECONOMAT</b>						
	Cidre	litre		0,50			0,50
	Clou de girofle	pièce	pm				pm
	Curry	kg		pm			pm
	Farine	kg		0,05			0,05
	Laurier	feuille	pm				pm
	Piment de cayenne	kg				pm	pm
	Poivre en grains	kg	pm				pm
	Romarin	branche				pm	pm
	Sel	kg	pm		pm		pm
	Thym	branche	pm				pm
<b>FINITION DE LA FRICASSEE</b> Décanter la volaille Finir sauce - Réduire - Ajouter la crème Ajouter beurre manié Passer la sauce Ajouter les fruits en dès Dresser	Poivre du moulin	kg	pm		pm		pm