

FICHE N°	FRICASSEE DE VOLAILLE AU CURRY						BASE (pers.)
							8
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
MISE EN PLACE DU POSTE Denrées, matériel, cuisson, etc..	VOLAILLE						
	Poulets labellisés PAC	pièce	2,00				2,00
DECOUPE VOLAILLE Découper volaille à cru	CREMERIE						
	Beurre	kg		0,05	0,10		0,15
FABRICATION DU FOND BLANC Marquer fond blanc Eplucher - laver les légumes	LEGUMERIE						
	Ail	gousse	4,00				4,00
	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		1,50
LA GARNITURE D'ACCOMPAGNEMENT Cuisson des pommes de terre Prélever les tagliatelles de légumes	FRUITS						
	Bananes	kg		0,10		0,10	0,20
	Citron	pièce		0,50			0,50
	Pommes	kg		0,10		0,10	0,20
CUISSON DE LA VOLAILLE Fariner les morceaux Raidir les morceaux Ajouter oignons - Suer Mouiller cidre Ajouter fond blanc et ail Assaisonner	ECONOMAT						
	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
	Poivre du moulin	kg	pm		pm		pm
FINITION LEGUMES ACCOMPAGNEMENT Cuisson des tagliatelles à l'anglaise Egoutter pomme de terre Ecraser la pulpe Ajouter le beurre - Réserver							
FINITION DE LA FRICASSEE Décanner la volaille Finir sauce - Réduire - Ajouter la crème Ajouter beurre manié Passer la sauce Ajouter les fruits en dès Dresser							