Intitulé du plat	Type de plat
Poire gratinée et glace aux amandes (2 façons)	Dessert

Fiche technique de fabrication-bon économat.

N° de référence		Nombre de couverts
		8

Denrées	Unité	Qté
poire	pc	8
Sucre s2	gr	500
Jus de citron		
Glace façon n° 1		
Lait	L	1
Sucre s2	gr	400
Jaunes d'œufs	pc	12
Amandes pures en poudre	gr	200
Extrait amandes amères	gouttes	2
trimoline	gr	80
Glace façon n° 2		
Lait	L	1
massepain	gr	200
Jaunes d'œufs	pc	12
Sucre s2	gr	400
Trimoline	gr	80
Extrait amandes amères	gouttes	2

N°	Phases techniques	Temps
1.1	• Réaliser un sirop de sucre 50/50 avec le jus de citron. • Pocher les poires épluchées. • Refroidir.	
1.2	**Pour la glace :**	
1.3	**Façon n°1 :** • Porter à ébullition le lait et la poudre d'amandes, refroidir, passer au chinois. • Réaliser comme une crème anglaise classique.	
1.4		
1.5	**Façon n°2 :** • Fondre le massepain coupé en cubes dans le lait. • Mixer et passer au chinois. • Turbiner.	
1.6		
1.7	• Le sabayon se réalise en salle. • On mélange avec 50% de crème à 40% battue à moitié avant de gratiner sous la salamandre. • On met la glace à part ou sur un isolant thermique (crumble par exemple).	
1.8		
1.9		
1.10		

Schéma ou dessin ou photo