| Intitulé du plat | Type de plat |
|---|---|
| Œufs pochés en robe de pomme de terre Cendrillon – Œufs pochés Toupinel | Entrée chaude ou garniture |

Fiche technique de fabrication-bon économat.

| N° de référence | | Nombre de couverts |
|---|---|---|
| | | 4 |

| Denrées | Unité | Qté |
|---|---|---|
| Œufs | pc | 6 |
| eau | L | 2 |
| vinaigre | cl | 10 |
| p.d.t « bintje » | pc | 4 |
| beurre | gr | 100 |
| Crème | cl | 25 |
| lait | l | 1/2 |
| *Roux :* 30 gr de beurre + 30 gr farine | | |
| Gruyère râpé | gr | 100 |
| lames de truffe | | pm |

*Œufs pochés Toupinel*

Idem Cendrillon c à d

Œuf poché dressé en p.d.t cuite au four + ici garnie d'une purée d'épinard à la crème nappé de sauce Mornay

| N° | Phases techniques | Temps |
|---|---|---|
| 1.1 | • Laver les p.d.t<br>• Enfourner à 180°C sur lit de gros sel . | 40 min |
| 1.2 | • Frémir 2 l d'eau +10 cl de vinaigre dans une sauteuse<br>• Casser 4 œufs frais en ramequin individuel. | |
| 1.3 | **Réaliser les œufs pochés**<br>• Verser l'œuf a poché à l'aide du ramequin dans l'eau vinaigrée +- 3 min. | |
| 1.4 | • Rafraichir – ébarber.<br>• Réserver au frais sur un linge ou sopalin humide. | |
| 1.5 | **Réaliser la Mornay**<br>• Réaliser un roux (30 gr m.g + 30 gr farine).<br>• Chauffer ½ l de lait. | |
| 1.6 | • Délayer hors du feu le roux dans le lait.<br>• Remettre en cuisson 3 à 4 min. | |
| 1.7 | • Hors du feu ajouter 50 gr de gruyère râpé,2jaunes d'œufs et un trait de crème.<br>• Assaisonner : sel, poivre, muscade. | |
| 1.8 | **Finition:**<br>• Vérifier la cuisson des p.d.t (couteau d'Office)<br>• Décalotter les p.d.t ¾ hauteur.<br>• Evider les p.d.t, écraser la pulpe. | |
| 1.9 | • Travailler la pulpe avec un trait de crème +noix de beurre et ass.<br>• Regarnir les p.d.t avec l'écrasée. | |
| 1.10 | • Tasser la pulpe pour créer une cavité sur le dessus.<br>• Dresser les œufs pochés dans les cavités.<br>• Napper de sauce Mornay.<br>• Saupoudrer de gruyère râpé.<br>• Humecter de beurre fondu.<br>• Gratiner au four 180°C ou à la salamandre.<br>• Décorer d'une lame de truffe | |

Schéma ou dessin ou photo