Intitulé du plat	Type de plat
Caille à la liégeoise - salade tiède - émulsion à l'aïl	Entrée chaude

Fiche technique de fabrication-bon économat.

N° de référence	Soudant Alan	Nombre de couverts
		4

Denrées	Unité	Qté
Cailles 80 gr	pc	4
Baies de genévrier	gr	20
Fond brun	l	1/2
Jeunes carottes	pc	4
Chou de Bruxelles	pc	4
p.d.t grenailles	pc	4
Chou vert		
Tomates cerises	pc	4
Oignon rouge	pc	1/4
Champignons	pc	4
Mange-tout	gr	40
aïl		
Lécithine de soja		
lait		

N°	Phases techniques	Temps
1.1	• Habiller, vider, assaisonner, brider les cailles. • Nettoyer, laver, tailler les légumes. • Cuire les légumes à l'anglaise, rafraichir et égoutter. • Ranger sur assiette et filmer. • Eplucher, dégermer et infuser l'aïl dans le lait. **A l'annonce :** Cuire les cailles et faire chauffer le fond brun. **A l'envoi :** • Dégraisser et débrider les cailles, envoyer avec une saucière de fond chaud. • Pendant la découpe, régénérer les assiettes au fur et chauffer le lait. • Envoyer les assiettes avec le lait émulsionné à la lécithine au dernier moment. Ensuite, fleur de sel sur les légumes.	
1.2		
1.3		
1.4		
1.5		
1.6		
1.7		
1.8		
1.9		
1.10		

Schéma ou dessin ou photo