Intitulé du plat	Type de plat
Coquille saint jacques, beurre aux agrumes, salade d'épinards	Entrée chaude

Fiche technique de fabrication-bon économat.

N° de référence	Soudant Alan	Nombre de couverts
		6

Denrées	Unité	Qté
Coquille Saint-Jacques	pc	24
Beurre doux	gr	250
orange	pc	2
Pamplemousse rose	pc	1
clémentine	pc	2
échalote	pc	1
Epinards jeunes		
Pignons de pin	gr	30
Maïs boite	boite	1
Fumet de poisson	L	1/2
Huile d'olive		
Crème (facultatif)		
Vinaigre d'agrumes		
Coriandre fraiche		
dyll	feuilles	6

N°	Phases techniques	Temps
1.1	• Parer, nettoyer les coquilles, s'il y a encore le corail, l'enlever. • Hacher finement les échalotes. • Peler les agrumes et lever les suprêmes, garder le jus pour la sauce. • Couper le beurre en cubes et le garder au frais. • Laver les épinards et égoutter, garder au frais. • Torréfier les pignons de pin. • Rincer le mais à l'eau fraiche et réserver au frais. • Réduire du vinaigre d'agrumes, le jus des agrumes et le fumet de poisson. • Monter au beurre en dehors du fourneau et passer au chinois. • Snacker les coquilles, assaisonner en fin (risque d'eau si on le fait avant). • Chauffer les segments de fruits et assaisonner la salade et ajouter le maïs et pignons. • Dresser selon dessin professeur.	
1.2		
1.3		
1.4		
1.5		
1.6		
1.7		
1.8		
1.9		
1.10		

Schéma ou dessin ou photo