Intitulé du plat	Type de plat
Fondues ou croquettes au Parmesan {i.s.j}	

Fiche technique de fabrication-bon économat.

N° de référence	Carte 3 – 4e PHA	Nombre de couverts
		12

Denrées	Unité	Qté
lait	l	1
Roux blanc	gr	360
Roux = (120gr mg et 240gr farine)		
Gruyère râpé	gr	300
Parmesan râpé	gr	100
Liaison finale		
jaunes	pc	2
Crème	dl	1
Sel, poivre, muscade		pm
Paner à l'anglaise :		
Farine >>>>> 100 gr		
blancs d'œufs 4 pc , Huile 5 cl, eau, sel, poivre		
Chapelure >>>>> 150 gr		
Persil « frit »	bt	1/2

N°	Phases techniques	Temps
1.1	• Réaliser le roux blanc et faire refroidir. • Préparer une béchamel épaisse : en dehors du fourneau, ajouter en une fois le lait chaud sur le roux froid. • Délayer convenablement, racler, au fouet et sur le fourneau, amener à ébullition, ajouter sel, poivre, muscade. • Laisser cuire +/- 15 minutes. • Ajouter la liaison finale. • Pour obtenir une Mornay, ajouter les fromages râpés. • Verser l'appareil sur la plaque légèrement huilée. • Égaliser la surface. • Couvrir d'un papier huilé et laisser refroidir. • Détailler, paner, (farine>anglaise>chapelure). **Cuisson et service :** • Frire le persil préalablement lavé et séché dans une friture bouillante, égoutter et saler. • Frire les fondues dans une friture chaude 180°/190°C. pendant 2 à 3 minutes. • Dresser sur plat rond, avec papier dentelle, persil frit. **Remarque :** Ajouter la bonification dans la béchamel et redonner une ébullition afin de serrer la composition.	
1.2		
1.3		
1.4		
1.5		
1.6		
1.7		
1.8		
1.9		
1.10		

Schéma ou dessin ou photo