Intitulé du plat	Type de plat
Croquettes ou cromesquis aux crevettes ou … {ifapme}	

Fiche technique de fabrication-bon économat.

N° de référence		Nombre de couverts
		10

Denrées	Unité	Qté
Sauce Armoricaine - Américaine ou Coulis de crustacés ou bisque non liée ou Jus de crustacés.	L	1
Crevettes (grises ou rose)	gr	250
Roux		
Matière grasse	gr	170
farine	gr	170
Citron (1 jus)	pc	1
Sel, poivre, muscade		pm
crème	dl	1
Jaunes d'œufs	pc	2
Anglaise, chapelure		pm
persil	bt	1
Quartiers de citrons	pc	4
Liaison au roux varie de 300 gr à 360 gr / L		

N°	Phases techniques	Temps
1.1	1. Faire le roux et laisser refroidir. 2. Concasser les crevettes ou .... 3. Verser en dehors du fourneau la sauce armoricaine - américaine ou bisque non liée ou coulis de crustacés ou Jus de crustacés sur le roux froid. 4. Délayer parfaitement au fouet. ATTENTION aux angles. 5. Faire rebouillir sur le fourneau. 6. Retirer du feu et ajouter les crevettes, le jus de citron, les deux jaunes et la crème. 7. Rectifier l'assaisonnement. 8. Huiler une plaque de 2 cm de hauteur, verser l'appareil mettre papier huiler dessus. 9. Mettre à refroidir. 10. Déplaquer et portionner en donnant une forme de croquette après refroidissement. 11. Passer à l'anglaise => paner. 12. Mettre au frais avant le service. 13. Équeuter le persil le laver et le frire. 14. Couper des quartiers de citrons. 15. Faire chauffer la graisse à 180°C, puis cuire les croquettes 3 minutes. 16. Mettre sur papier essuie tout puis dresser à l'envoi sur plat rond avec dentelle persil frit et quartiers de citrons.	
1.2		
1.3		
1.4		
1.5		
1.6		
1.7		
1.8		
1.9		
1.10		

Schéma ou dessin ou photo