Intitulé du plat	Type de plat
Saucisson en brioche - pleurotes et sauce porto	Entrée chaude

Fiche technique de fabrication-bon économat.

N° de référence	Soudant Alan	Nombre de couverts
		8

Denrées	Unité	Qté
Saucisson de Morteau ou polonais	gr	700
farine	gr	250
Levure fraiche	gr	12
beurre	gr	200
Sucre s2	gr	10
œufs	pc	4
lait	dl	2
échalote	pc	1
pleurotes	gr	200
Porto rouge	dl	1
Fond brun	l	1
beurre	gr	30
sucrine	pc	1
courgette	pc	1/2

N°	Phases techniques	Temps
1.1	• Réaliser la pâte à brioche et la laisse reposer 30 minutes. • Hacher l'échalote. • Nettoyer, tailler les pleurotes. • Tomber l'échalote, déglacer au porto, mouiller au fond brun et réduire. • Passer la sauce au chinois et monter au beurre avant l'envoi. • Abaisser la pâte et farcir avec le saucisson, souder les bords et dorer. • Reposer 30 minutes, redorer et cuire au four 25 minutes. • Sauter les pleurotes. • Sauter les tranches de courgettes cannelées. • Dresser selon le plan de dressage professeur.	
1.2		
1.3		
1.4		
1.5		
1.6		
1.7		
1.8		
1.9		
1.10		

Schéma ou dessin ou photo