Intitulé du plat	Type de plat
Sot l'y laisse de poulet aux champignons – noix de cajou et pomme verte	Entrée chaude

Fiche technique de fabrication-bon économat.

N° de référence	Soudant Alan	Nombre de couverts
		4

Denrées	Unité	Qté
Sot l'y laisse de poulet	gr	600
Noix de cajou	gr	40
Pomme granny	pc	1
Champignons de paris	gr	250
pleurotes	gr	100
shiitakes	pc	1
échalote	pc	1
Saint feuillien blonde	bout	1
Fond brun volaille	cl	50
Demi-glace	cl	20
persil	bt	1/4
beurre	gr	50
estragon		
Pomme golden	pc	1
Jus de citron		
Tranche de pain gris	pc	1

N°	Phases techniques	Temps
1.1	• Eplucher, laver, puis hacher l'échalote. • Colorer à feu vif les sots l'y laisse. • Déglacer les sucs au fond brun et à la bière. • Réduire, assaisonner et refroidir. • Mettre en poche sous-vide de cuisson, puis cuire à basse température. • Nettoyer, brosser et laver les champignons, puis les couper. • Hacher le persil lavé. • Eplucher et tailler en quartiers la pomme golden. • Tailler la pomme granny en julienne et citronner. • Caraméliser les quartiers de pommes. • Déconditionner la poche de sot l'y laisse et réduire la sauce (si nécessaire). • Réaliser des toasts de pain à la salamandre. • Dresser en assiette creuse.	
1.2		
1.3		
1.4		
1.5		
1.6		
1.7		
1.8		
1.9		
1.10		

Schéma ou dessin ou photo