Intitulé du plat	Type de plat
Fagots ou fagotins d'échalotes confites {i.s.j}	

Fiche technique de fabrication-bon économat.

N° de référence		Nombre de couverts
		4

Denrées	Unité	Qté
échalotes	pc	8
Lard fumé ou salé	tr	
Sucre ou miel	gr	80
Vin blanc	dl	2
beurre	gr	20
huile	cl	4
Sel, poivre		pm
Cures dents	pc	8

N°	Phases techniques	Temps
1.1	• Éplucher, laver les échalotes (les laisser entières, ne pas couper trop de chair à la racine). • Ranger dans un plat à sauter en un lit (couche). • Ajouter le vin blanc, le sucre ou miel. • Ajouter le beurre, sel, poivre. • Compléter d'eau à hauteur. • Amener à ébullition • Confire doucement à découvert (c-à dire laisser cuire jusqu'à 3/4 d'évaporation). • Après cuisson, emballer chaque échalote d'une fine tranche de lard (sans couenne et sans croquant). • Lustrer à l'huile, réchauffer au four et colorer à la salamandre dans un plat à gratin. • Dresser en accompagnement.	
1.2		
1.3		
1.4		
1.5		
1.6		
1.7		
1.8		
1.9		
1.10		

Schéma ou dessin ou photo