

Intitulé du plat			Type de plat		
Gratin dauphinois {cuissons sous- vide}			Garniture de plat		
Fiche technique de fabrication-bon économat.					
N° de référence		Soudant Alan		Nombre de couverts	
				8	
Denrées	Unité	Qté	N°	Phases techniques	Temps
p.d.t farineuse Type bf15	kg	1	1.1	<ul style="list-style-type: none"> <li>Couper les p.d.t <b>régulièrement</b> à 3 mm, ne pas laver pour garder l'amidon.</li> <li>Préparer un sac sous vide de cuisson.</li> <li>Mélanger pdt avec ail haché et assaisonnement.</li> <li>Disposer proprement dans le sac.</li> <li>Ajouter les éléments liquide et souder le sac.</li> <li>Cuire à 90°C pendant 2h30.</li> <li>Arrêter la cuisson par immersion ou vider le sac dans un plat beurré et gratiner.</li> </ul>	
beurre	gr	50	1.2		
crème	dl	4	1.3		
lait	dl	4	1.4		
sel	gr	5	1.5		
poivre	gr	1	1.6		
muscade	gr	1	1.7		
Ail(gousse)	pc	1	1.8		
			1.9		
			1.10		
				Schéma ou dessin ou photo	