Intitulé du plat	Type de plat
Pommes Dauphines (p.d.t + pâte à choux) cuisson au four	

Fiche technique de fabrication-bon économat.

N° de référence		Nombre de couverts
		+/- 1kg

Denrées	Unité	Qté
Pâte à choux :		
eau	dl	1,25
farine	gr	125
Matière grasse	gr	60
Œufs	pc	3à4
sel		pm
Purée de p.d.t		
Pommes de terre	gr	800
Sel, poivre, muscade		pm
Mouler à la cuillère		

N°	Phases techniques	Temps
1.1	• Eplucher, détailler et cuire les p.d.t à l'anglaise (eau + sel). • Réaliser une purée de p.d.t, la dessécher, l'assaisonner. • Réaliser une pâte à choux (technique voir pâte à choux). • Mélanger la pâte à choux et la purée de manière homogène. • Former des boules ou avec deux cuillères des quenelles, ou à la poche à douille. • Déposer sur plaque ou plat à gratin beurrée ou couverte d'un papier cuisson. • Dorer (œuf battu + eau) au pinceau. • Cuire à 180°C • Sortir les pommes lorsque la coloration est atteinte. • Saler.	
1.2		
1.3		
1.4		
1.5		
1.6		
1.7		
1.8		
1.9		
1.10		

Schéma ou dessin ou photo