

Intitulé du plat			Type de plat			
Tronçons de blancs de poireaux confits ou glacés ou en fagotins						
Fiche technique de fabrication-bon économat.						
N° de référence				Nombre de couverts		
				4		
Denrées	Unité	Qté	N°	Phases techniques	Temps	
Poireaux moyens	pc	8	1.1	<ul style="list-style-type: none"> Eplucher et laver les poireaux, Ôter le vert => réserver pour ex : potage. 		
Sucre s2	C à c	2	1.2		<ul style="list-style-type: none"> Découper des tronçons dans les blancs. 	
beurre	gr	60	1.3		<ul style="list-style-type: none"> Dans une sauteuse, les dorer dans le beurre 5 min de chaque côté. Saupoudrer de sucre. Assaisonner. 	
Sel, poivre			1.4		<ul style="list-style-type: none"> Mouiller d'eau à mi-hauteur. Couvrir (couverture ou papier sulfurisé) et laisser cuire 20 min. 	
<i>facultatif</i>			1.5		<ul style="list-style-type: none"> Ôter le couvercle ou papier et continuer la cuisson jusqu'à évaporation complète de l'eau. 	
muscade		pm	1.6		<ul style="list-style-type: none"> Surveiller et retirer du feu quand ils commencent à caraméliser. 	
			1.7		<p>Variantes :</p> <p>Fagotins de blancs de poireaux, c à d enrouler d'une tranche de lard coupée fine autour de chaque poireau, fixer avec un bâtonnet en bois ou pas et poêler ou colorer au four.</p>	
			1.8			
			1.9			
			1.10			
Schéma ou dessin ou photo						
						