Intitulé du plat		Type de plat
Carré d'agneau rôti persillé (persillade) et jardinière de légumes		
Fiche technique de fabrication-bon économat.		
N° de référence		Nombre de couverts
		8

Denrées	Unité	Qté
Carré d'agneau	kg	1,8
Ou côtes (16 côtes)	kg	2
Aïl (gousses)	pc	3
Eau ou jus d'agneau		pm
carottes	kg	1
navets	kg	1
Haricots vert	gr	400
Petit pois	gr	400
beurre	gr	50
huile	cl	10
Oignons et échalotes	pc	2
persillade		
Mie de pain ou chapelure	gr	100
Aïl (gousse)	pc	1
beurre	gr	100
Fleur de thym ou émietté	C à c	1
Persil	bt	1/2
Sel, poivre		pm

N°	Phases techniques	Temps
1.1	• Nettoyer, éplucher les légumes, dégermer l'aïl, effiler les haricots. • Ecosser les petit pois ou m.e.p pois surgelés. • Parer, dénuder le haut des manches (os)des côtelettes. • Envelopper les os des côtelettes (aluminium). *Pour la persillade :* *Cutterer la mie de pain avec 100 gr de beurre,1 gousse d'aïl, ½ botte de persil, assaisonner.* • Tailler les carottes, navets, en bâtonnets. • Tailler les haricots à la longueur des bâtonnets de légumes. • Cuire séparément les légumes à l'anglaise. • Rafraichir, égoutter, réserver. • Saisir le ou les rôtis cotés os en premier. • Réserver. • Ajouter les parures colorer. Dégraisser • Suer 2 carottes et 2 oignons en grosses brunoises avec les parures. • Déglacer avec le jus d'agneau ou eau ou jus de veau • Ajouter les 2 gousses d'ail, thym. • Réduire. Passer au chinois. • Rectifier l'assaisonnement l'épaisseur (Maïzena ou roux ou beurre manié). • Assaisonner le ou les rôtis. • Masquer de beurre persillé le dessus. • Gratiner au four ou à la salamandre +/- 15min. • Suer en sauteuse les 2 échalotes hachées • Bonifier la jardinière en la passant au beurre soubisé en la réchauffant à couvert. • Rectifier l'assaisonnement. Dresser.	
1.2		
1.3		
1.4		
1.5		
1.6		
1.7		
1.8		
1.9		
1.10		

Schéma ou dessin ou photo