Intitulé du plat	Type de plat
Blanquette de veau lait de coco	

Fiche technique de fabrication-bon économat.

N° de référence		Nombre de couverts
		4

Denrées	Unité	Qté
Blanquette s/os	kg	1
carottes	pc	3
Cèleri blanc	br	2
Poireaux	pc	1
Oignons (ici clouté de 2 clou de girofle)	pc	1
farine	gr	40
beurre	gr	40
crème	cl	20
œuf	pc	1
persil	bt	1/4
Fond blanc ou eau	l	1
Noix de coco	pc	1
Lait de coco	l	1/2
Sel, poivre, clou de girofle		pm
Thym, laurier		pm

N°	Phases techniques	Temps
1.1	• Nettoyer, éplucher les légumes. • Découper le veau en morceaux pas trop petits. • Préparer le bouquet marmite, le bouquet garni. • Faire partir à froid le fond, lait de coco jus de coco, ass et veau. • À ébullition: écumer, dégraisser. • Ajouter le bouquet marmite et b.g. • Laisser cuire 1h 30, lentement, régulièrement à découvert. • Réserver la viande au chaud. • Lier 1 litre de jus de cuisson chinoisé avec le roux (40 gr m.g + 40 gr farine) • Dépouiller 20 minutes. • Ajouter la liaison 1jaune, 20 cl crème. • Rectifier l'épaisseur, l'assaisonnement. • Passer au chinois sur la viande. • Dresser avec persil haché et garniture de dés ou râpures de noix de coco sur le pourtour de l'assiette.	
1.2		
1.3		
1.4		
1.5		
1.6		
1.7		
1.8		
1.9		
1.10		

Schéma ou dessin ou photo