Intitulé du plat	Type de plat
Steak flambé façon périgourdine – échalote confite – pomme Anna	Plat principal

Fiche technique de fabrication-bon économat.

N° de référence	Soudant Alan	Nombre de couverts
		4

Denrées	Unité	Qté
Steak (160 gr)	pc	4
Foie gras cru (30gr)	pc	5x30
Truffe		
Vin rouge	L	1/4
échalote	pc	5
Fond brun	L	1/2
Demi-glace	L	1/4
beurre	gr	140
Lard fumé « fines tranches »	tr	4
p.d.t chair ferme	gr	600
cognac		
Fécule de p.d.t		

N°	Phases techniques	Temps
1.1	• Eplucher, laver les échalotes. • Confire 5 échalotes, pate de poulet dans de l'eau salée, beurré et a couvert.	
1.2	• Eplucher, trancher finement les p.d.t. • Hacher la dernière échalote.	
1.3	• Couper une escalope de foie gras en dés. • Clarifier 100 gr de beurre.	
1.4	• Mélanger les tranches de pd.t avec sel, poivre et un peu de fécule de p.d.t. • Chauffer la poêle à blinis avec beurre clarifié, ranger les p.d.t en couronne et cuire les deux faces.	
1.5	• Enrouler les échalotes confites dans une fine tranche de lard et maintenir avec un cure-dent.	
1.6	**A l'annonce :** • Cuire la viande selon l'appoint demandé, réserver au chaud.	
1.7	• Suer les échalotes dans la poêle de cuisson, flamber, déglacer au vin rouge, réduire.	
1.8	• Passer au chinois, ajouter fond brun et réduire.	
1.9	• Ajouter la demi-glace et le foie gras coupé, mixer et assaisonner, ajouter de la truffe.	
1.10	• Colorer les échalotes, colorer les escalopes de foie gras et p.d.t.	

Schéma ou dessin ou photo