

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	N°	Phases techniques	Temps
Carré d'agneau	kg	1,8	1.1	<ul style="list-style-type: none"> <li>Nettoyer, éplucher les légumes, dégermer l'ail, éffiler les haricots.</li> <li>Ecosser les petit pois ou m.e.p pois surgelés.</li> <li>Parer, dénuder le haut des manches (os) des côtelettes.</li> <li>Envelopper les os des côtelettes (aluminium).</li> </ul>	
<i>Ou</i> côtes (16 côtes)	kg	2			
Ail (gousses)	pc	3			
Eau ou jus d'agneau		pm	1.2	<ul style="list-style-type: none"> <li>Cutterer la mie de pain avec 100 gr de beurre, 1 gousse d'ail, ½ bt de persil, ass.</li> </ul>	
carottes	kg	1			
navets	kg	1			
Haricots vert	gr	400	1.3	<ul style="list-style-type: none"> <li>Tailler les carottes, navets, en bâtonnets.</li> <li>Tailler les haricots à la longueur des bâtonnets de légumes</li> <li>Cuire séparément les légumes à l'anglaise.</li> <li>Rafraichir, égoutter, réserver.</li> <li>Saisir le ou les rôtis cotés os en premier.</li> <li>Réserver.</li> <li>Ajouter les parures colorer. Dégraisser.</li> <li>Suer 2 carottes et 2 oignons en grosses brunoises avec les parures.</li> <li>Déglacer jus d'agneau ou eau ou jus de veau.</li> <li>Ajouter les 2 gousses d'ail, thym.</li> <li>Réduire. Passer au chinois.</li> <li>Rectifier l'assaisonnement, l'épaisseur (Maïzena ou roux ou beurre manié).</li> <li>Assaisonner le ou les rôtis.</li> <li>Masquer de beurre persillé le dessus.</li> <li>Gratiner au four ou à la salamandre +/- 15min.</li> <li>Suer en sauteuse les 2 échalotes hachées.</li> <li>Bonifier la jardinière en la passant au beurre soubisé en la réchauffant a couvert.</li> <li>Rectifier l'assaisonnement.</li> <li>Dresser.</li> </ul>	
Petit pois	gr	400			
beurre	gr	50			
huile	cl	10	1.4	<ul style="list-style-type: none"> <li>Suer 2 carottes et 2 oignons en grosses brunoises avec les parures.</li> <li>Déglacer jus d'agneau ou eau ou jus de veau.</li> <li>Ajouter les 2 gousses d'ail, thym.</li> <li>Réduire. Passer au chinois.</li> <li>Rectifier l'assaisonnement, l'épaisseur (Maïzena ou roux ou beurre manié).</li> <li>Assaisonner le ou les rôtis.</li> <li>Masquer de beurre persillé le dessus.</li> <li>Gratiner au four ou à la salamandre +/- 15min.</li> <li>Suer en sauteuse les 2 échalotes hachées.</li> <li>Bonifier la jardinière en la passant au beurre soubisé en la réchauffant a couvert.</li> <li>Rectifier l'assaisonnement.</li> <li>Dresser.</li> </ul>	
Oignons et échalotes	pc	2			
<i>persillade</i>					
Mie de pain ou chapelure	gr	100	1.5	<ul style="list-style-type: none"> <li>Suer 2 carottes et 2 oignons en grosses brunoises avec les parures.</li> <li>Déglacer jus d'agneau ou eau ou jus de veau.</li> <li>Ajouter les 2 gousses d'ail, thym.</li> <li>Réduire. Passer au chinois.</li> <li>Rectifier l'assaisonnement, l'épaisseur (Maïzena ou roux ou beurre manié).</li> <li>Assaisonner le ou les rôtis.</li> <li>Masquer de beurre persillé le dessus.</li> <li>Gratiner au four ou à la salamandre +/- 15min.</li> <li>Suer en sauteuse les 2 échalotes hachées.</li> <li>Bonifier la jardinière en la passant au beurre soubisé en la réchauffant a couvert.</li> <li>Rectifier l'assaisonnement.</li> <li>Dresser.</li> </ul>	
Ail (gousse)	pc	1			
beurre	gr	100			
Fleur de thym ou émietté	C à c	1	1.6	<ul style="list-style-type: none"> <li>Suer 2 carottes et 2 oignons en grosses brunoises avec les parures.</li> <li>Déglacer jus d'agneau ou eau ou jus de veau.</li> <li>Ajouter les 2 gousses d'ail, thym.</li> <li>Réduire. Passer au chinois.</li> <li>Rectifier l'assaisonnement, l'épaisseur (Maïzena ou roux ou beurre manié).</li> <li>Assaisonner le ou les rôtis.</li> <li>Masquer de beurre persillé le dessus.</li> <li>Gratiner au four ou à la salamandre +/- 15min.</li> <li>Suer en sauteuse les 2 échalotes hachées.</li> <li>Bonifier la jardinière en la passant au beurre soubisé en la réchauffant a couvert.</li> <li>Rectifier l'assaisonnement.</li> <li>Dresser.</li> </ul>	
Persil	bt	1/2			
Sel, poivre		pm			
			1.7	<ul style="list-style-type: none"> <li>Suer 2 carottes et 2 oignons en grosses brunoises avec les parures.</li> <li>Déglacer jus d'agneau ou eau ou jus de veau.</li> <li>Ajouter les 2 gousses d'ail, thym.</li> <li>Réduire. Passer au chinois.</li> <li>Rectifier l'assaisonnement, l'épaisseur (Maïzena ou roux ou beurre manié).</li> <li>Assaisonner le ou les rôtis.</li> <li>Masquer de beurre persillé le dessus.</li> <li>Gratiner au four ou à la salamandre +/- 15min.</li> <li>Suer en sauteuse les 2 échalotes hachées.</li> <li>Bonifier la jardinière en la passant au beurre soubisé en la réchauffant a couvert.</li> <li>Rectifier l'assaisonnement.</li> <li>Dresser.</li> </ul>	
			1.8	<ul style="list-style-type: none"> <li>Suer 2 carottes et 2 oignons en grosses brunoises avec les parures.</li> <li>Déglacer jus d'agneau ou eau ou jus de veau.</li> <li>Ajouter les 2 gousses d'ail, thym.</li> <li>Réduire. Passer au chinois.</li> <li>Rectifier l'assaisonnement, l'épaisseur (Maïzena ou roux ou beurre manié).</li> <li>Assaisonner le ou les rôtis.</li> <li>Masquer de beurre persillé le dessus.</li> <li>Gratiner au four ou à la salamandre +/- 15min.</li> <li>Suer en sauteuse les 2 échalotes hachées.</li> <li>Bonifier la jardinière en la passant au beurre soubisé en la réchauffant a couvert.</li> <li>Rectifier l'assaisonnement.</li> <li>Dresser.</li> </ul>	
			1.9	<ul style="list-style-type: none"> <li>Suer 2 carottes et 2 oignons en grosses brunoises avec les parures.</li> <li>Déglacer jus d'agneau ou eau ou jus de veau.</li> <li>Ajouter les 2 gousses d'ail, thym.</li> <li>Réduire. Passer au chinois.</li> <li>Rectifier l'assaisonnement, l'épaisseur (Maïzena ou roux ou beurre manié).</li> <li>Assaisonner le ou les rôtis.</li> <li>Masquer de beurre persillé le dessus.</li> <li>Gratiner au four ou à la salamandre +/- 15min.</li> <li>Suer en sauteuse les 2 échalotes hachées.</li> <li>Bonifier la jardinière en la passant au beurre soubisé en la réchauffant a couvert.</li> <li>Rectifier l'assaisonnement.</li> <li>Dresser.</li> </ul>	
			1.10	<ul style="list-style-type: none"> <li>Suer 2 carottes et 2 oignons en grosses brunoises avec les parures.</li> <li>Déglacer jus d'agneau ou eau ou jus de veau.</li> <li>Ajouter les 2 gousses d'ail, thym.</li> <li>Réduire. Passer au chinois.</li> <li>Rectifier l'assaisonnement, l'épaisseur (Maïzena ou roux ou beurre manié).</li> <li>Assaisonner le ou les rôtis.</li> <li>Masquer de beurre persillé le dessus.</li> <li>Gratiner au four ou à la salamandre +/- 15min.</li> <li>Suer en sauteuse les 2 échalotes hachées.</li> <li>Bonifier la jardinière en la passant au beurre soubisé en la réchauffant a couvert.</li> <li>Rectifier l'assaisonnement.</li> <li>Dresser.</li> </ul>	
Schéma ou dessin ou photo					