| Intitulé du plat | Type de plat |
|---|---|
| Civet de biche en croute (base température) – Pomme Dauphine | Plat principal |

Fiche technique de fabrication-bon économat.

| N° de référence | Soudant Alan | Nombre de couverts |
|---|---|---|
| | | 4 cts |

| Denrées | Unité | Qté |
|---|---|---|
| Civet de biche | kg | 1 |
| Oignon grelot | kg | 0,100 |
| champignon | kg | 0,100 |
| Navet boule d'or | kg | 0,100 |
| oignon | kg | 0,100 |
| Vin rouge | l | 1 |
| Pomme fruit | pc | 1 |
| carottes | pc | 1 |
| Thym, laurier | | pm |
| Baies de genévrier | | pm |
| Sel, poivre | | pm |
| Pâte feuilletée | plaque | 1/2 |
| œufs | pc | 6 |
| farine | | |
| p.d.t bintje | kg | 0,400 |
| Céleri branche | branche | 1 |
| aïl | | |
| Fond de gibier | | |

| N° | Phases techniques | Temps |
|---|---|---|
| 1.1 | • La veille, mariner la viande taillée, carotte, oignon, céleri, épices, pomme fruit taillée et vin rouge.<br>• Egoutter, colorer, mouiller avec reste de vin rouge et fond de gibier.<br>• Eplucher, nettoyer tous les légumes.<br>• Refroidir la viande avec la sauce.<br>• Mettre en poche de cuisson les légumes taillés et le mélange de sauce, souder.<br>• Cuire à basse température, le temps dépend du poids de la poche (Ici : 130 gr de viande / 85°C/ 4h30).<br>• Eplucher, puis cuire les p.d.t à l'anglaise, réaliser une purée (pas de lait).<br>• Réaliser une pâte à chou.<br>• Mélanger la purée de p.d.t avec la pâte à chou et rectifier l'assaisonnement.<br>• Verser le contenu de la poche dans un bol. Tout doit être froid et ne pas dépasser les 2/3 de la hauteur.<br>• Couper un cercle de pâte plus large que le bol, poser la pâte, souder et dorer 2 x.<br>• Cuire au four 30 minutes.<br>• Frire les pommes dauphines et disposer sur l'assiette anglaise, avec une dentelle à part. | |
| 1.2 | | |
| 1.3 | | |
| 1.4 | | |
| 1.5 | | |
| 1.6 | | |
| 1.7 | | |
| 1.8 | | |
| 1.9 | | |
| 1.10 | | |

Schéma ou dessin ou photo