Intitulé du plat	Type de plat
Hachis Parmentier de la mer du nord	

Fiche technique de fabrication-bon économat.

N° de référence		Nombre de couverts
		4

Denrées	Unité	Qté
Pommes de terre	kg	800
Vin blanc sec	cl	15
fumet	cl	5
Crème à 30 %	cl	20
échalotes	gr	50
fruit de mer surgelé	gr	400
Crevette grise	gr	100
beure	gr	40
persil	bt	1/4
Sel, poivre		pm
variante		
Avec bisque en place d'une sc crème		
Gratiner avec chapelure ou fromage râpé		

N°	Phases techniques	Temps
1.1	• Peler les pommes de terre et cuire à l'anglaise (20 min à l'eau bouillante salée). • Dégeler les fruits de mer et égouttez-les. • Suer les échalotes hachées. • Mouiller avec le vin blanc et réduire à sec. • Mouiller avec le fumet et la crème • Réduire à la nappe. • Incorporer les fruits de mer égouttés. • Réduire l'ensemble a épaisseur voulue. • Passer les pommes de terre au moulin à légumes. • Ajouter le lait chaud, le beurre. • Disposer la moitié de la purée dans un plat à gratin beurré, les fruits de mer et le reste de la purée. • Parsemer de chapelure et de noisettes de beurre et gratiner au four ou salamandre.	
1.2		
1.3		
1.4		
1.5		
1.6		
1.7		
1.8		
1.9		
1.10		

Schéma ou dessin ou photo