

Intitulé du plat			Type de plat		
Truite meunière – Belle meunière – Grenobloise – Amandes {i.s.j}					
Fiche technique de fabrication-bon économat.					
N° de référence		Carte 7 – 4° PHA		Nombre de couverts	
				4	
Denrées	Unité	Qté	N°	Phases techniques	Temps
Poissons :	Gr /cts	+250			
Truites	pc	4	1.1	<ul style="list-style-type: none"> Habiller les poissons : Ebarber, vider, laver et réserver au frigo Nettoyer, essorer, hacher le persil. Presser le jus des citrons. <p>À l'annonce :</p> <ul style="list-style-type: none"> Éponger les poissons, les fariner légèrement (tapoter dans les mains pour enlever l'excédent de farine), assaisonner intérieur et extérieur. Faire mousser la matière grasse, cuire la première face. /!\ La cuisson doit aller de pair avec la coloration, retourner. /!\ Pour la truite, déposer le poisson tête à gauche et ventre en bas. Débarrasser la graisse de cuisson, remplacer celle-ci par du beurre. Dès que le beurre est plat, y jeter le persil Haché, le jus de citron. Verser directement sur les poissons. <p>Remarque : Le beurre doit encore être mousseux à l'envoi.</p>	
Filets de différents poissons par cts		+ 250	1.2		
farine	gr	150	1.3		
beurre	gr	120	1.4		
persil	bt	1/2	1.5		
citrons	pc	2	1.6		
Sel, poivre		pm	1.7		
			1.8		
			1.9		
			1.10		
<p><u>Belle meunière :</u></p> <p>2 tomates, 4 têtes de champignons, idem meunière mais en plus sur le plat d'envoi déposer une demi tomate cuite au four et surmontée d'une tête de champignon historiée cuite à blanc.</p> <p><u>Grenobloise :</u></p> <p>Idem meunière mais dans le beurre d'accompagnement ajouter quartiers de citron pelé à vif, des câpres et des croûtons.</p> <p><u>Amandes :</u></p> <p>Idem meunière mais ajouter des amandes effilées dans le beurre avec le citron et le persil. Les amandes doivent être blondes.</p>			Schéma ou dessin ou photo		