| Intitulé du plat | Type de plat |
|---|---|
| Jambonneau poché sauce moutarde | |

Fiche technique de fabrication-bon économat.

| N° de référence | | Nombre de couverts |
|---|---|---|
| | | 4 |

| Denrées | Unité | Qté |
|---|---|---|
| carottes | pc | 3 |
| Cèleri blanc ( branche) | pc | 2 |
| poireau | pc | 1 |
| oignon | pc | 1 |
| b.g | | pm |
| Clou de girofle | pc | 3 |
| p.d.t | kg | 1 |
| jambonneaux | pc | 4 |
| Moutarde | C à s | 4 |
| échalotes | pc | 2 |
| beurre | gr | 20 |
| Crème 30% | cl | 30 |
| Vin blanc sec | cl | 10 |
| Sel , poivre | | pm |
| persil | bt | 1 |
| variante | | |
| Moutarde ou moutarde à l'ancienne | | |

| N° | Phases techniques | Temps |
|---|---|---|
| 1.1 | • Eplucher et clouter l'oignon avec les clous de girofle. | |
| 1.2 | • Eplucher, laver, couper en morceaux (carottes, cèleri, poireau).<br>• Mouiller avec 2 litres d'eau. | |
| 1.3 | • Ajouter le b.g, assaisonner.<br>• Cuire 30 min.<br>• Ajouter les jambonneaux et faites mijoter +- 45 min. | |
| 1.4 | • Peler et hacher, suer les échalotes, dans une sauteuse. | |
| 1.5 | • Verser le vin blanc.<br>• Réduire de moitié.<br>• Ajouter la crème. | |
| 1.6 | • Réduire à la nappe.<br>• Ajouter la moutarde.<br>• Rectifier l'assaisonnement. | |
| 1.7 | • Servir sur l'assiette le jambonneau désossé, arrosé de sauce moutarde et accompagné de pommes de terre tournée. | |
| 1.8 | • Parsemer de persil haché et/ou de ciboulette émincée. | |
| 1.9 | | |
| 1.10 | | |

Schéma ou dessin ou photo