

Intitulé du plat			Type de plat			
Poussin rôti à l'estragon - butternut en texture - pomme darphin			Grosse pièce			
Fiche technique de fabrication-bon économat.						
N° de référence		Soudant Alan		Nombre de couverts		
				6		
Denrées	Unité	Qté	N°	Phases techniques	Temps	
poussin	pc	3	1.1	<ul style="list-style-type: none"> <li>Habiller, vider, flamber et brider les volailles.</li> <li>Ranger en plaque à rôtir beurrée, assaisonner.</li> </ul>		
butternut	pc	1,5				
p.d.t bintjes	kg	1	1.2	<ul style="list-style-type: none"> <li>Précuire pendant 15 min.</li> <li>Emincer l'échalote.</li> </ul>		
œufs	pc	2				
Estragon frais	bt	1/2	1.3	<ul style="list-style-type: none"> <li>Effeuille l'estragon.</li> <li>Tomber l'échalote, ajouter les tiges d'estragon, vin blanc et fond brun, réduire.</li> </ul>		
Vin blanc	dl	2				
crème	dl	4	1.4	<ul style="list-style-type: none"> <li>Passer au chinois et crémér.</li> <li>Nettoyer le butternut.</li> </ul>		
Fond brun	dl	5				
échalote	pc	1	1.5	<ul style="list-style-type: none"> <li>Faire 6 tranches (comme un melon avec la peau), assaisonner, beurrer et rôtir.</li> <li>Faire des cubes 12 pc et sauter au beurre, caraméliser en fin de cuisson.</li> </ul>		
cresson	bt	1				
cannelle			1.6	<ul style="list-style-type: none"> <li>Réaliser une purée lisse avec le reste.</li> <li>Pour les pommes darphin : râper les pdt bintjes, assaisonner, ajouter les œufs et cuire 2 faces dans poêle a blinis.</li> </ul>		
			1.7	<ul style="list-style-type: none"> <li>Nettoyer le cresson.</li> <li>Dresser comme dessin de dressage professeur.</li> </ul>		
			1.8			
			1.9			
			1.10			
			Schéma ou dessin ou photo			