Intitulé du plat		Type de plat
Râble de lièvre – sauce poivrade – chou en avant-scène – pomme fondante		Plat principal
Fiche technique de fabrication-bon économat.		
N° de référence	Soudant Alan	Nombre de couverts
		4

Denrées	Unité	Qté
Râble de lièvre	pc	2
Fond de gibier		
échalote		
p.d.t chair farineuse	kg	1
Chou rouge	pc	1/4
brocoli	pc	1/4
Chou- fleur	pc	1
Chou-fleur graffiti	pc	1/6
Chou de Bruxelles	pc	4
Vin rouge	cl	20
crème	cl	20

N°	Phases techniques	Temps
1.1	• Habiller, assaisonner le râble de lièvre, ranger en plaque. • Colorer les parures de lièvre, ajouter l'échalote émincée. • Déglacer au vin rouge, ajouter le poivre. • Ajouter le fond de gibier et réduire. • Nettoyer, laver et émincer le chou. • Cuire les légumes à l'anglaise ou à l'étouffée. • Tailler les p.d.t à l'emporte-pièce, en forme de tonneau. • Cuire le chou-fleur et les p.d.t à la crème. • Passer la sauce. • Rectifier la consistance et l'assaisonnement. • Mixer la purée de chou-fleur.	
1.2		
1.3		
1.4		
1.5		
1.6		
1.7		
1.8		
1.9		
1.10		

Schéma ou dessin ou photo