

Intitulé du plat			Type de plat		
Pintadeau ou faisan Brabançonne - pomme fondante			Plat principal		
Fiche technique de fabrication-bon économat.					
N° de référence		Soudant Alan		Nombre de couverts	
				4	
Denrées	Unité	Qté	N°	Phases techniques	Temps
pintadeau	Pc	2	1.1	<ul style="list-style-type: none"> <li>Habiller, vider, flamber, assaisonner et brider les volailles.</li> </ul>	
Ou					
faisan	pc	2	1.2	<ul style="list-style-type: none"> <li>Ranger en plaque beurrée, ne pas oublier un coup de pinceau avec du beurre sur les suprêmes.</li> </ul>	
chicons	pc	8			
beurre			1.3	<ul style="list-style-type: none"> <li>Nettoyer, puis laver les chicons, ranger en braisière, assaisonner, mouiller et les cuire.</li> </ul>	
p.d.t à chair ferme					
Fond brun			1.4	<ul style="list-style-type: none"> <li>Eplucher, façonner en tonneau les p.d.t.</li> </ul>	
échalote	pc	1			
Bière de Waterloo	bout	1	1.5	<ul style="list-style-type: none"> <li>Ranger en plat à sauter beurré, mouiller à hauteur, couvrir et cuire.</li> </ul>	
cresson	botte	1			
			1.6	<ul style="list-style-type: none"> <li>Emincer l'échalote, déglacer à la bière, mouiller au fond brun et réduire.</li> </ul>	
			1.7	<ul style="list-style-type: none"> <li>Passer au chinois.</li> </ul>	
			1.8	<p><b>A l'annonce :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Cuire les volailles.</li> <li>Colorer les chicons au beurre.</li> <li>Colorer les p.d.t.</li> </ul>	
			1.9		
			1.10		
Schéma ou dessin ou photo					