

Intitulé du plat			Type de plat		
Suprêmes de volailles cordon bleu					
Fiche technique de fabrication-bon économat.					
N° de référence				Nombre de couverts	
				6	
Denrées	Unité	Qté	N°	Phases techniques	Temps
Suprême de volaille	pc	4	1.1	<ul style="list-style-type: none"> Fendre les poitrines en portefeuille. Les aplatir légèrement entre deux feuilles de film alimentaire. Etendre une tranche de jambon. Ensuite une ou deux tranches de fromage à l'intérieur des suprêmes. Refermer en appuyant. Passer à la farine. Passer à l'anglaise (œufs battus avec un trait d'huile, sel, poivre). Paner. Eventuellement fixé avec un cure dent chaque suprême. Sauté les suprêmes panés avec un beurre moussoux. Réserver en plaque allant au four. Terminer la cuisson au four à 180°C. (+/- 15 minutes). 	
Jambon	tr	4			
Cheddar ou gruyère ou emmenthal ou mozzarella en tranche	gr	300	1.2		
Sel, poivre		pm			
Farine		Pm	1.3		
Œufs	Pc	2			
Huile	cl	5	1.4		
Chapelure ou panko	gr	250			
Beurre	gr	150	1.5		
			1.6		
			1.7		
			1.8		
			1.9		
			1.10		
			Schéma ou dessin ou photo		
					