

Intitulé du plat			Type de plat		
Sauce à l'orange dite « bigarade »					
Fiche technique de fabrication-bon économat.					
N° de référence				Nombre de couverts	
				4	
Denrées	Unité	Qté	N°	Phases techniques	Temps
Parure de canard,...					
Echalotes ou oignon	gr	100	1.1	<ul style="list-style-type: none"> <li>Réaliser le zeste de deux oranges.</li> <li>Blanchir les zestes 2x, ...les confire.</li> <li>Presser les deux oranges, ... réserver le jus.</li> <li>Peler à vif l'orange restante.</li> <li>Retirer les Lobbes et réserver.</li> <li>Colorer les parures de canard.</li> <li>Dégraissier</li> <li>Suer les oignons ou échalotes hachées avec parures colorées.</li> <li>Ajouter les chairs des oranges</li> <li>Sucre = caramel = décuire vinaigre.</li> <li>Flamber grand marnier</li> <li>Mouiller avec jus d'orange, fond brun</li> <li>Réduire de 1/3</li> <li>Ajouter le jus de veau brun lié.</li> <li>Réduire de 1/3</li> <li>Passer chinois</li> <li>Rectifier l'assaisonnement, la consistance</li> </ul>	
orange	pc	3	1.2		
Sucre	gr	30	1.3		
Vinaigre de vin ou ...	cl	20	1.4		
Fond brun	cl	30	1.5		
Jus de veau brun lié	cl	20	1.6		
Grand marnier	cl	5	1.7		
Sel, poivre		pm	1.8		
			1.9		
			1.10		
Zestes confits voir confits			Garniture :		
			Zestes blanchis et confits Lobbes d'orange pelée à vif.		
Schéma ou dessin ou photo					