

Intitulé du plat				Type de plat		
Sauce Armoricaïne - Américaine <i>ou Coulis de crustacés ou Jus de crustacés</i>						
Fiche technique de fabrication-bon économat.						
N° de référence		ifapme		Nombre de couverts		
				+/- 3l		
Denrées	Unité	Qté	N°	Phases techniques	Temps	
Carcasses et têtes de homards ou crevettes – étrilles – crabes – langoustines , ...	kg	2	1.1	<ul style="list-style-type: none"> <li>Nettoyer les légumes.</li> <li>Tailler en grosses brunoises les carottes et oignons, réserver.</li> <li>Tailler en grosses brunoises les tomates, réserver.</li> <li>Rafraichir les carcasses sous l'eau, égoutter.</li> <li>Saisir les crustacés à l'huile.</li> <li>Suer les légumes.</li> <li>Mélanger et piler légèrement les carcasses et légumes.</li> <li>Déglacer cognac.</li> <li>Mouiller vin blanc.</li> <li>Frémir.</li> <li>Ajouter (arêtes de poissons), les tomates, le concentré.</li> <li>Mélanger, ajouter le b.g.</li> <li>Assaisonner.</li> <li>Mouiller fumet, mélanger.</li> <li>Cuire à frémissement +/- 40 min à découvert.</li> <li>Mixer ou passer au blender.</li> <li>Passer au chinois.</li> <li>Lier au roux.</li> <li>Porter à frémissement +/- 10 min.</li> <li>Monter au beurre hors du feu.</li> </ul>		
Arêtes de poissons		pm	1.2			
Huile	cl	15	1.3			
carottes	pc	4	1.4			
Oignons (moyen)	pc	2	1.5			
tomates	gr	500	1.6			
concentré	gr	50	1.7			
Ail (gousses)	pc	2	1.8			
b.g.	pc	1	1.9			
Cognac ou fine	cl	5	1.10			
Vin blanc sec ou cidre	cl	40				
Fumet ou eau + cube fumet	l	2				
Cerfeuil concassé	C à s	1				
Estragon ou estragon déshydraté 1 c à s	bt	1/4				
Sel, poivre de Cayenne ou Espelette		pm				
Beurre liaison	gr	40				
Farine liaison	gr	40				
Beurre monter	gr	30				
<i>utilisation</i>						
<i>Napper :</i> les poissons pochés, les mousselines, quenelles,...						
<i>Remarques :</i>						
<i>Bisque = idem /!\ liaison riz</i>						
<i>Coulis de crustacés =</i> Sauce américaine crémée.						
<i>Jus de crustacés = pas de liaison, mouillement ou pour poché</i>						
			Schéma ou dessin ou photo			