Intitulé du plat	Type de plat
Sauce au poivre et estragon {simple}	

Fiche technique de fabrication-bon économat.

N° de référence		Nombre de couverts
		4

Denrées	Unité	Qté
Beurre	gr	20
Farine	gr	20
Bouillon cube	pc	1/2
Poivre mignonette	Pincée	1
Estragon déshydraté	Pincée	1
Facultatif		
Crème	cl	10

N°	Phases techniques	Temps
1.1	• Réaliser un roux (beurre+ farine). • Mettre à frémissement ¼ litre d'eau ou ¼ de litre = ½ eau +½ lait avec le ½ cube bouillon. • Ajouter au roux le bouillon. • Assaisonner : poivre mignonette, pincée d'estragon (ou 2 cuillères à soupe de vinaigre d'estragon). • Mélanger, épaissir. • Rectifier l'assaisonnement (/!\ sel du cube bouillon) • Avant de servir : 1. Rectifier l'assaisonnement et l'épaisseur, eau ou crème 2. Ajouter éventuellement, d'autre poivre ex : baies rouge, verte, …	
1.2		
1.3		
1.4		
1.5		
1.6		
1.7		
1.8		
1.9		
1.10		

Schéma ou dessin ou photo