Intitulé du plat	Type de plat
Sauce brune aux oignons	

Fiche technique de fabrication-bon économat.

N° de référence		Nombre de couverts
		4 à 5

Denrées	Unité	Qté
Oignons (250gr)	pc	3
beurre	gr	40
farine	gr	40
Fond blanc ou eau + cube bouillon	cl	50
Sel, poivre		pm
variantes		
Vinaigre (après avoir sué)	cl	5
Moutarde (fin de préparation)	C à s	1à2

N°	Phases techniques	Temps
1.1	• Peler et émincer les oignons. • Fondre le beurre dans une sauteuse. • Ajouter et suer les oignons et les laisser brunir. • Singer (Saupoudrer de farine en remuant). • Verser le bouillon en remuant. Saler, poivrer. • Laisser frémir 20 minutes à feu doux. • Passer ou pas la sauce au chinois en pressant bien avant de servir. **Remarque :** Peut-être rectifier avec un peu de jus de veau lié.	
1.2		
1.3		
1.4		
1.5		
1.6		
1.7		
1.8		
1.9		
1.10		

Schéma ou dessin ou photo