

Intitulé du plat		Type de plat
Sauce muscat « i.s.j »		technique
Fiche technique de fabrication		
N° de référence		4 cts
Phases techniques		Temps
1) Chauffer un soupçon d'huile dans une sauteuse. 2) Revenir des bas morceaux ou parures de viandes, volailles, détaillés, concassés.		
<i>Ou Viandes</i> : jarret, bouillis maigres, tendons, ... <i>Volailles</i> : cous, ailerons, carcasses, gésiers,... <i>Gibiers</i> : jarret, civet, parures (impact, tendons),... Détaillés, concassés menus.		
3) Revenir une Matignon, composée d'oignons (pouvoir colorant), carottes, une branche de céleri, laisser colorer, mélanger.		
4) Bouquet garni composé de thym, laurier, queues de persil. <i>Gibiers</i> + baies de genévriers, sauge (très peu).		
5) Dégraisser >>>> éventuellement singer >> farine blanche ou brune = couleurs ?		
6) Déglacer : muscat 20 cl, fond brun 30 cl et éventuellement 1/2 glace de viande industrielle 10 cl. Si raisin boîte épépiné : 10 cl		
7) Frémir >> lentement régulièrement à découvert 1h à +.		
8) Chinois.		
9) Dépouiller. Ajouter les raisins épépinés. ! si aux raisins => 2 choix ex : raisins sec et raisins épépinés.		

10) rectifier.		