| Intitulé du plat | Type de plat |
|---|---|
| Sauce poivre {jus de veau – crème – cognac – poivre mignonette} | |

Fiche technique de fabrication-bon économat.

| N° de référence | Carte 12 – 4e PHA | Nombre de couverts |
|---|---|---|
| | | 4 |

| Denrées | Unité | Qté |
|---|---|---|
| Fond de veau | cl | 30 |
| Crème 30% | cl | 25 |
| Cognac | cl | 5 |
| Poivre | C à s | 1 |
| Sel | | pm |
| Beurre | gr | 20 |
| | | |
| | | |

*Remarques*

Jus de veau lié ne pas lier avec du roux uniquement réduire.
Roux : 20 gr beurre + 20 gr farine
La sauce peut être passée au chinois pour éviter les grains de poivres

| N° | Phases techniques | Temps |
|---|---|---|
| 1.1 | • Réduire le poivre en mignonnette dans un pilon ou mettre les grains dans un torchon propre et écraser avec un rouleau à pâtisserie.<br>• Faire fondre 20 gr de beurre mousseux dans une casserole, ajouter le poivre mignonnette et faire torréfier le poivre durant 3 à 4 minutes.<br>• Verser le cognac, flamber immédiatement et mouiller avec les 30cl de fond de veau.<br>• Laisser réduire de moitié, à feu moyen.<br>• Pendant ce temps, préparer un roux<br>• Frémir 15 minutes.<br>• Ajouter la crème, porter à ébullition.<br>• Rectifier l'assaisonnement.<br>• Réserver au bain marie. | |
| 1.2 | | |
| 1.3 | | |
| 1.4 | | |
| 1.5 | | |
| 1.6 | | |
| 1.7 | | |
| 1.8 | | |
| 1.9 | | |
| 1.10 | | |

Schéma ou dessin ou photo