

Intitulé du plat			Type de plat		
Sauce zingara					
Fiche technique de fabrication-bon économat.					
N° de référence		Carte 10 – 4 ^e PHA		Nombre de couverts	
				4	
Denrées	Unité	Qté	N°	Phases techniques	Temps
Vin blanc sec	dl	1	1.1	<ul style="list-style-type: none"> Laver, émincer, cuire les champignons à blanc. Réserver 1 dl de cuisson des champignons. Nettoyer, hacher l'échalote. Suer l'échalote. Mouiller et réduire 2/3 le vin blanc avec la cuisson des champignons. Ajouter le jus de veau lié, la sauce tomate, le fond blanc. Réduire de 1/3, dépouiller. Réaliser une julienne de jambon maigre et de langue écarlate. Rectifier l'assaisonnement. Passer chinois. Ajouter la garniture à la sauce. 	
champignons	gr	100			
échalote	pc	1			
Jus de veau lié	dl	1	1.2		
Sauce tomate	dl	2			
Fond blanc	dl	1			
Jambon maigre	gr	100	1.3		
langue	gr	100			
Sel, poivre de Cayenne		pm			
<i>Facultatif : truffe</i>			1.4		
			1.5		
			1.6		
			1.7		
			1.8		
			1.9		
			1.10		
				Schéma ou dessin ou photo	