

Intitulé du plat			Type de plat		
Cuisson des cornes à l'anglaise, à la poêle, à la vapeur			Technique		
Fiche technique de fabrication-bon économat.					
N° de référence				Nombre de couverts	
Denrées	Unité	Qté	N°	Phases techniques	Temps
			1.1	<p><b>Cuisson des crosnes à l'anglaise.</b> Sasser les crosnes en les frottant dans un sac ou essuie avec du gros sel. Rincer pour ôter le sel et les petites peaux. Versez dans un grand volume d'eau. Saler et citronner l'eau de cuisson et porter à ébullition. Dès l'ébullition, plonger les crosnes +/- 10 minutes à partir de la reprise du bouillon. Egoutter. Déguster, en salade ou revenir au beurre, assaisonnés avec du persil et de l'ail hachés ou également en gratin, à la crème, à la béchamel.</p> <p><b>Cuisson des crosnes à la poêle</b> Choisir des crosnes bien blancs, dont la peau sera très fine. Sasser dans un sac ou essuie avec du gros sel. Rincer pour ôter le sel et petites peaux. Blanchir pendant 5 minutes dans une grande casserole d'eau bouillante salée et légèrement citronnée. Egoutter. Fondre une noisette de beurre dans une sauteuse. Revenir à feu vif en remuant, jusqu'à ce que leur humidité s'évapore. Rectifier l'assaisonnement. Cuire encore pendant 5 minutes à couvert. Ajouter du persil frais ciselé et de l'ail haché.</p> <p><b>Cuisson des crosnes à la vapeur.</b> Sasser avec du gros sel pour enlever les particules de peau. Rincer. Soigneusement à l'eau citronnée, Sécher les crosnes et mettre dans le panier de votre cuiseur-vapeur ou four. Cuire pendant +/-10 minutes pour que les crosnes deviennent fondants. Assaisonner.</p> <p><b>Remarque :</b> Vous pouvez vérifier la cuisson des crosnes en y plantant la pointe d'un couteau. Si elle rentre facilement, le crosne est cuit.</p>	
			1.2		
			1.3		
			1.4		
			1.5		
			1.6		
			1.7		
			1.8		
			1.9		
			1.10		
				Schéma ou dessin ou photo	
					