

Intitulé du plat			Type de plat		
Panade de pain pour la préparation du haché					
Fiche technique de fabrication-bon économat.					
N° de référence				Nombre de couverts	
				4	
Denrées	Unité	Qté	N°	Phases techniques	Temps
Haché	Kg	1	1.1	<ul style="list-style-type: none"> <li>Haché (porc et bœuf ou porc et veau).</li> </ul>	
Pain (tranche)	Pc	3			
Oignon	Pc	1	1.2	<ul style="list-style-type: none"> <li>Tremper 3 tranches de pain de mie ou ordinaire sans croustes dans du lait, puis essorer légèrement.</li> </ul>	
Fines herbes : persil	BT	1			
Facultatif : ail (gousse) hachée	Pc	1	1.3	<ul style="list-style-type: none"> <li>Hacher 2 oignons et suer au beurre.</li> </ul>	
Sel, poivre, muscade		Pm			
Œuf	Pc	1	1.4	<ul style="list-style-type: none"> <li>Ajouter au pain trempé, du persil haché, du poivre, du sel ( /!\ auf si le haché est déjà assaisonné), les oignons sués de la muscade et de l'ail haché.</li> </ul>	
Beurre	Gr	40			
			1.5	<ul style="list-style-type: none"> <li>Mélanger.</li> <li>Incorporer un œuf battu.</li> </ul>	
			1.6	<ul style="list-style-type: none"> <li>Pétrir le haché avec ce mélange et façonner.</li> </ul>	
			1.7		
			1.8		
			1.9		
			1.10		
Schéma ou dessin ou photo					