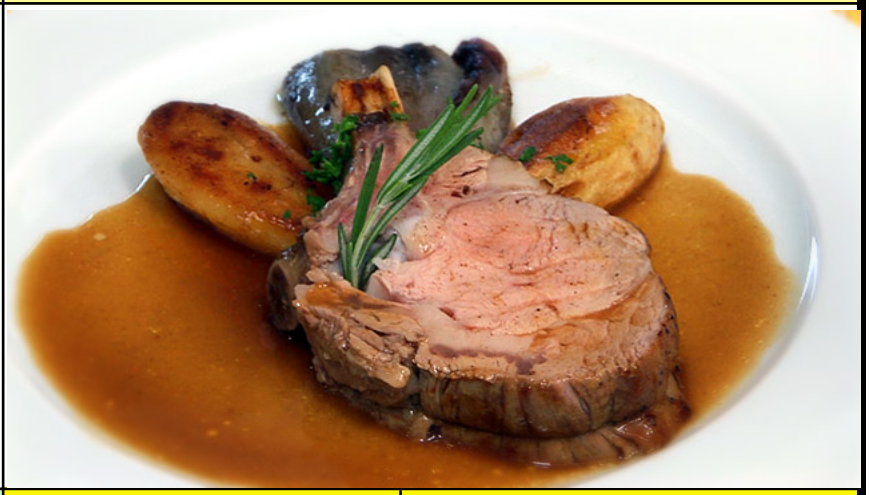
| FICHE N° | CARRE DE VEAU POELE<br>POMME CHÂTEAU ET ENDIVES BRAISEES | BASE (pers.) |
|---|---|---|
| | | 8 |

## DESCRIPTIF

Carré de veau cuit à couvert accompagné d'une garniture aromatique (cuisson "poêler"). Endives braisées et pommes de terre. Sauce dite "fond de poêlage".

## PRESENTATION



## PHASES TECHNIQUES

**MISE EN PLACE DU POSTE**
Denrées, matériel, cuisson, etc..

**PREPARATIONS PRELIMINAIRES**
Eplucher les légumes
Préparer les endives
Laver les légumes
Tailler la matignon
Elaborer bouquet garni
Habiller le carré de veau

**CUISSON**
Marquer en cuisson
Plaquer légumes - parures de viande-viande
Arroser beurre clarifié
Enfourner - poser la sonde

**LA GARNITURE D'ACCOMPAGNEMENT**
Marquer les endives
Tourner pommes de terre
Blanchir - Sauter
Sauter les endives

**LE FOND DE POELAGE**
Pincer les sucs
Déglacer - Mouiller fond brun de veau
Passer - Dépouiller - Tamponner

**FINITION**
Glacer
Découper
Dresser

## DENREES / VENTILATION

| ARTICLES | U | A | B | C | D | TOT |
|---|---|---|---|---|---|---|
| **BOUCHERIE** | | | | | | |
| Carré de veau | kg | 2,40 | | | | 2,40 |
| Fond blanc de veau | litre | | 0,50 | | | 0,50 |
| Fond brun de veau | litre | | | 0,50 | | 0,50 |
| | | | | | | |
| CREMERIE | | | | | | |
| Beurre | kg | 0,50 | 0,15 | | | 0,65 |
| | | | | | | |
| LEGUMERIE | | | | | | |
| Ail | gousse | 3,00 | | | | 3,00 |
| Carottes | kg | 0,20 | | | | 0,20 |
| Céleri branche | kg | 0,10 | | | | 0,10 |
| Echalotes | kg | 0,15 | | | | 0,15 |
| Endives blanches | pièce | | 4,00 | | | 4,00 |
| Endives rouges | pièce | | 4,00 | | | 4,00 |
| Oignons | kg | 0,20 | | | | 0,20 |
| Persil | kg | 0,05 | | | | 0,05 |
| Poireau | kg | 0,05 | | | | 0,05 |
| Pommes de terre | kg | | 1,50 | | | 1,50 |
| Tomates | kg | 0,10 | | | | 0,10 |
| | | | | | | |
| FRUITS | | | | | | |
| Citron | kg | 0,10 | | | | 0,10 |
| | | | | | | |
| ECONOMAT | | | | | | |
| Laurier | feuille | pm | | | | pm |
| Poivre du moulin | kg | pm | | | | pm |
| Sel | kg | pm | pm | pm | | pm |
| Thym | branche | pm | | | | pm |
| Vin blanc | litre | | | 0,10 | | 0,10 |