FICHE N°	ECHINE DE PORC A LA CITRONELLE ET AU ROMARIN	BASE (pers.)
		8

DESCRIPTIF

Partie haute du dos du porc cuite au four. Cuisson pilotée par une sonde à cœur du rôti (température maitrîsée). Légumes et fruits cuits en sachets par immersion dans l'eau. Jus de rôti par déglaçage des sucs de cuisson.

PRESENTATION

PHASES TECHNIQUES

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

PREPARATIONS
Eplucher les légumes
Laver les légumes et les fruits
Parer l'échine de porc
Ficeler
Piquer citronnelle et romarin
Assaisonner

CUISSON DU ROTI
Marquer en cuisson le rôti
Piquer la sonde

CUISSON SOUS VIDE
Mettre en route le bain-marie thermostaté
Eplucher les pommes
Mettre sous vide
Mettre en cuisson (85°C)

FINITIONS
Confectionner le jus de rôti
Débarrasser le rôti
Procéder à l'enregistrement HACCP
Débarrasser les légumes et les fruits
Déconditionner - Assaisonner
Détailler la viande

DRESSAGE
Dresser et décorer

DENREES / VENTILATION

ARTICLES	U	A	B	C	D	TOT
BOUCHERIE						
Echine de porc	kg	1,60				1,60
CREMERIE						
Beurre	kg		0,15			0,15
LEGUMERIE						
Carottes fanes	kg		0,50			0,50
Citron	pièce		1,00			1,00
Citronelle	botte	0,50				0,50
Endives	pièce		8,00			8,00
Pommes fruits	pièce		4,00			4,00
Romarin frais	botte	0,5				0,50
ECONOMAT						
Huile d'olive	litre	0,05				0,05
Poivre du moulin	kg	pm				pm
Sel	kg	pm				pm