FICHE N°	ESCALOPE VEAU VIENNOISE POMMES SAUTEES A CRU	BASE (pers.)
		8

DESCRIPTIF

Tranche de veau enrobée de farine, mélange d'œufs et mie de pain fraîche. Cuisson à la poêle. Décor constitué de jaunes et de blancs d'œufs cuits durs hachés, câpres et persil concassés. Pommes de terre découpés en tranches et sautées.

PRESENTATION

PHASES TECHNIQUES

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

PREPARATIONS
Mettre les œufs à durcir
Détailler les escalopes
Batter - Réserver
Frotter - Brosser les pommes de terre
Détailler en pomme bouchon
Refroidir les œufs
Tailler les pommes de terre à la mandoline

GARNITURE VIENNOISE
Sauter les pommes de terre
Ecaler les œufs - Couper en deux
Séparer les jaunes et les blancs
Hacher
Hacher les câpres et le persil
Peler à vif le citron
Réserver les pommes sautées

CONFECTION DES ESCALOPES PANNÉES
Préparer la mie de pain
Préparer l'anglaise - Assaisonner
Paner
Quadriller au couteau

CUISSONS ET FINITIONS
Décanter le beurre clarifié
Sauter les escalopes
Réserver
Passer les pommes de terre au beurre

DRESSAGE
Dresser et décorer

DENREES		VENTILATION				
ARTICLES	U	A	B	C	D	TOT
BOUCHERIE						
Noix de veau	kg	1,20				1,20
CREMERIE						
Beurre	kg		0,05		0,05	0,10
Œufs	pièce	3,00		2,00		5,00
LEGUMERIE						
Citron	pièce			2,00		2,00
Persil	kg			0,02		0,02
Pommes de terre	kg		2,00			2,00
ECONOMAT						
Câpres	kg			0,05		0,05
Farine	kg	0,10				0,10
Huile	litre	pm	0,15			0,15
Pain de mie	kg	0,30				0,30
Poivre du moulin	kg	pm				pm
Sel	kg	pm	pm			pm