

FILET DE BICHE EN ENTIER



INGREDIENTS

Filet de biche
Sel
Poivre

UNITÉ

kg
kg
kg

QUANTITÉ

1
pm
pm

TECHNIQUES DE REALISATION

Parer
Détailler 2 morceaux
Colorer un morceau
Refroidir à une température égale ou inférieure à 6°C à cœur
Assaisonner
Mettre sous vide en sac rétractable
Poser la sonde
Cuire au bain-marie (58°C)
Sortir à l'obtention de cette température à cœur
Refroidir
Étiqueter
Stocker en chambre froide
Remettre en température (56°C)
Déconditionner
Colorer
Dresser