


FICHE N°	<b>ŒUFS POUCHES MEURETTE</b>						BASE (pers.)
							<b>8</b>
DESCRIPTIF	PRESENTATION						
<p>Œufs cuits pochés dans de l'eau vinaigrée. Accompagnés d'une sauce au vin rouge et d'une garniture bourguignonne.</p>							
PHASES TECHNIQUES	DENREES		VENTILATION				
	ARTICLES	U	A	B	C	D	TOT
<p><b>MISE EN PLACE DU POSTE</b> Denrées, matériel, cuisson, etc.</p> <p><b>PREPARATIONS</b> Eplucher les légumes Laver les légumes Détailler les lardons Blanchir Glacer à brun les petits oignons Couper les champignons en quartiers</p> <p><b>GARNITURE BOURGUIGNONNE</b> Sauter les lardons Sauter les champignons Rassembler la garniture Assaisonner</p> <p><b>CUISSON DES OEUFS ET DE LA SAUCE</b> Réduire le vin rouge à sec Pocher les œufs Egoutter et rafraîchir avec des glaçons Ajouter le fond brun Monter au beurre Passer au chinois</p> <p><b>FINITIONS</b> Détailler les croûtons Décanter le beurre clarifié Sauter les croûtons Hacher le persil Ebarber les œufs Remettre en température les oeufs Décorer les croustons avec le persil</p> <p><b>DRESSAGE</b> Dresser Décorer</p>	<b>BOUCHERIE</b>						
	Poitrine fumée	kg				0,20	0,20
	<b>CREMERIE</b>						
	Beurre	kg	0,06	0,04	0,02		0,12
	Œufs	pièce	16,00				16,00
	<b>LEGUMERIE</b>						
	Bouquet garni	pièce		1,00			1,00
	Champignons de Paris	kg			0,60		0,60
	Oignons grelots	kg			0,30		0,30
	Persil	kg				0,02	0,02
	<b>ECONOMAT</b>						
	Fond brun lié	litre		0,40			0,40
	Pain de mie	tranche				4,00	4,00
	Poivre du moulin	kg	pm	pm			pm
	Sel	kg	pm	pm	pm		pm
	Sucre	kg		pm	pm		pm
	Vin rouge	litre		0,50			0,50
	Vinaigre d'alcool blanc	litre	0,15				0,15