



INGRÉDIENTS

Ris de veau
Beurre
Sel
Poivre

UNITÉ

kg
kg
kg
kg

QUANTITÉ

1
0,080
pm
pm

TECHNIQUES DE RÉALISATION

Parer
Blanchir
Égoutter
Rafraîchir
Refroidir à une température égale ou inférieure à 6°C à cœur
Assaisonner
Mettre en sachet
Mettre sous vide
Cuire au bain-marie à 71°C
Sortir à 66°C
Refroidir et stocker en chambre froide entre 0°C et 3°C
Dessouvider
Détailler en escalopes
Sauter au beurre clarifié
Assaisonner
Dresser