FICHE N°	VOLAILLE DE BRESSE FACON CHASSEUR RAGOUT DE CHAMPIGNONS SAUVAGES	BASE (pers.)
		8

DESCRIPTIF	PRESENTATION
Morceaux de volaille cuits sautés. Fricassée de champignons sauvages. Sauce par déglaçage aromatisée au cognac, vin blanc et estragon.	

PHASES TECHNIQUES

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

PREPARATION
Habiller la volaille
Découper
Manchonner

CONFECTION DU FOND BRUN
Concasser la carcasse
Marquer en cuisson le fond brun
Eplucher les légumes - Préparer les herbes
Laver
Tailler la mirepoix - Ajouter
Ajouter la tomate concentrée
Mouiller le fond brun

CUISSONS
Préparer - Laver les champignons
Ciseler l'echalote
Hacher l'ail et les herbes
Sauter la volaille au beurre
Dégorger les champignons
Egoutter
Réserver les ailes et les ailerons

FINITIONS
Finaliser la fricassée de champignons
Débarrasser
Dégraisser la volaille

CONFECTION DE LA SAUCE CHASSEUR
Suer les échalotes
Déglacer au cognac
Ajouter le vin blanc
Mouiller avec le fond brun
Rectifier l'assaisonnement
Ajouter l'estragon haché
Monter la sauce au beurre

DRESSAGE

DENREES		VENTILATION				
ARTICLES	U	A	B	C	D	TOT
VOLAILLE						
Volaille de Bresse	kg	2,40				2,40
CREMERIE						
Beurre	kg	0,08		0,08	0,05	0,21
LEGUMERIE						
Ail	gousse		2,00	2,00		4,00
Carottes	kg		0,2			0,20
Coulemelles	kg			0,30		0,30
Echalotes	kg			0,10	0,05	0,15
Estragon	botte				0,25	0,25
Girolles	kg			0,30		0,30
Oignons	kg		0,2			0,20
Persil	kg			0,02		0,02
Pieds de mouton	kg			0,30		0,30
Romarin frais	botte				0,25	0,25
Trompettes de la mort	kg			0,30		0,30
ECONOMAT						
Cognac	litre				0,05	0,05
Fond brun lié	litre		1,00			1,00
Poivre du moulin	kg	pm		pm		pm
Sel	kg	pm		pm		pm
Tomate concentrée	kg		0,02			0,02
Vin blanc	litre				0,15	0,15