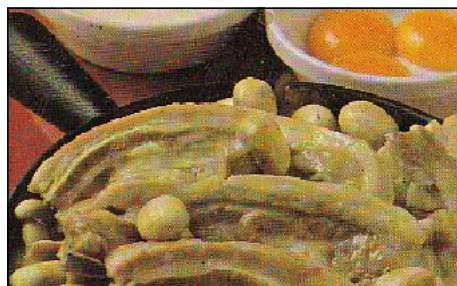




DATE: 08/07/2008

FICHE TECHNIQUE

BLANQUETTE DE VEAU TENDRON FRAICHE A L ANCIENNE 170g x 1



Niveau	PLATS MAISON		
Catégorie	4000 Plat		
Type	4030 Veau		
Nb portion(s)	1		
Préparation	00:10	Cuisson	01:30
		Repos	00:00

Descriptif	Blanquette de Veau		
Note	PPG1/2		
Coût matière portion HT	2,34	Prix de vente réel TTC	0,00
Coût matière total HT	2,34	Coefficient multiplicateur	0,00

Progression

Dans une grande cocotte, couvrir d'eau le bouillon cube, le celeri, les carottes et le poireau coupés en 2 dans la longueur, l'ail fendu en 2, l'oignon piqué des clous de girofle, le bouquet garni (thym, laurier, persil), le sel et les morceaux de viande (détailés selon le goût). Porter à ébullition, écumer, fermer la cocotte et la mettre dans le four à 180C pendant environ 90 minutes. Réserver la viande et le bouillon au chaud. Pendant que la viande cuit, éplucher les grelots et les faire revenir dans le beurre avec un verre d'eau et une petite cuillère à soupe de sucre, pendant 10 à 15 minutes. Faire revenir les champignons avec le jus de citron, une noix de beurre, du sel et un verre d'eau pendant 5 minutes. Dans une casserole, faire fondre une noix de beurre avec la farine et laisser cuire 1 minute à feu doux. Filtrer un litre du bouillon de cuisson de la viande en le passant au chinois et l'incorporer au beurre et à la farine. Porter à ébullition en mélangeant au fouet, ajouter la crème fraîche. Hors du feu, le jaune d'oeuf. Disposer la viande, les grelots, les champignons et la sauce dans un grand plat et mélanger délicatement.

Ingrédients

Ingrédients	Qté	Unité	PMP	Qté x PMP
BEURRE DOUX - PLAQ 250 G - Frais	8,000	Gramme	5,90	47,20
CHAMPIGNON EMINCE - ST 2,5KG - FR - Surgelé	40,000	Gramme		
CITRON - Frais	0,100	Piece	2,42	0,24
COURT BOUILLON - BTE 1250 G -KNORR	2,000	Gramme	11,23	22,46
CREME FRAICHE 32 %MG - POT 1000 G - Frais	40,000	Gramme		
FARINE MENAGERE T55 - ST 1000 G	6,000	Gramme	0,40	2,37
JAUNES OEUFS - BIBON 2000 G - Frais	5,000	Gramme	6,76	33,80
POIVRE GRIS MOULU - BTE 350 G	0,300	Gramme	3,97	1,19
POIVRE NOIR GRAINS - BTE 390 G -	0,500	Gramme	9,55	4,78
SEL FIN - SAC 1000 G	1,000	Gramme	0,23	0,23
TENDRON VEAU - 235 G - Frais	1,000	Piece		
VIN BLANC CUISINE 11° - PET 100 CL	4,000	Cl	1,30	5,22