|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Intitulé** | | | **Jambonnette de volaille Duroc, Pommes Parmentier** | | |
|  | | | Nombre de couverts : **06** | | |
| Denrées | Unité | Quantité | Phases | Technique | Durées |
|  |  |  |  | Mettre en place le poste de travail.  Réaliser les travaux préliminaires (épluchage) |  |
| **Eléments de base** |  |  |  | Désosser les cuisses de volaille  Réaliser des jambonnettes (sans farce)  Marquer les jambonnettes (sauter) |  |
| Cuisse de poulet | Pce | 06 |
| Farine | Kg | Pm |
| Beurre | Kg | 0.06 |
| Huile | L | 0.04 |
| **Fond brun volaille** |  |  |  | Réaliser un fond brun de volaille tomaté |  |
| Carcasse |  | Pm |
| Carottes | Kg | 0.080 |
| Oignons | Kg | 0.080 |
| Fond de veau lié | Kg | 0.060 |
| Concentré tomate | Kg | 0.010 |
| Ail | Kg | 0.005 |
| Bouquet garni | pce | 01 |
| **Tomate concassée** |  |  |  | Réaliser une concassée de tomate |  |
| Beurre | Kg | 0.030 |
| Echalotes | Kg | 0.030 |
| Tomates | Kg | 0.600 |
| Ail | kg | 0.010 |
| Bouquet garni | Pce | 01 |
| **Garniture** |  |  |  | Tailler les pommes de terre  Blanchir, égoutter  Rissoler, assaisonner en fin de cuisson+beurre |  |
| Pomme de terre | Kg | 1.500 |
| Huile | L | 0.080 |
| Beurre | Kg | 0.040 |
| **Sauce** |  |  |  | **Réaliser la sauce des jambonnettes**  **-**décanter les jambonnettes  -ajouter les champignons  -ajouter les échalotes, suer  -flamber cognac  -déglacer vin blanc, réduire  -ajouter le fond de volaille, réduire  -monter la sauce au beurre  -ajouter la moitié des fines herbes |  |
| Echalote | Kg | 0.040 |
| Champignons | Kg | 0.200 |
| Cognac | L | 0.05 |
| Vin blanc | L | 0.10 |
| Beurre | Kg | 0.010 |
| Estragon | B | 1/5 |
| Cerfeuil | B | 1/5 |
|  |  |  |
| **Assaisonnement** |  |  |  | **Dressage :**  **1 portion à l’assiette et 5 portions au plat** |  |
| Sel, poivre, sucre |  | Pm |
| Donner 6 matériels nécessaires pour la préparation et/ou le dressage | | | | | |
| \* | | | | \* | |
| \* | | | | \* | |
| \* | | | | \* | |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Intitulé** | | | **Tarte amandine aux pêches** | | |
|  | | | Nombre de couverts : **8** | | |
| Denrées | Unité | Quantité | Phase | Technique | Durée |
| **Pâte brisée** |  |  |  | **Mettre en place le poste de travail.** |  |
| Farine | kg | 0.250 |  | **Confectionner la pâte brisée.** |  |
| Sel fin | kg | 0.005 |
| Beurre | kg | 0.125 |
| Œuf jaune | Pce | 1 |
| Eau | L | 0.050 |
| Sucre | kg | 0.025 |
| **Garniture** | | |  | **Préparer les pêches :**  \*égoutter, réserver. |  |
| Pêches au sirop | Pce | 08 demi |
|  | | |  | **Abaisser et foncer les tartes**  **2x4 ou 1x8** |  |
| **Crème d’amande** | | |  | **Réaliser la crème d’amande**  \*crémer beurre +sucre  \*incorporer les œufs 1 par 1  \*incorporer la poudre d’amande  \*parfumer au rhum |  |
| Beurre | kg | 0.100 |
| Sucre semoule | kg | 0.100 |
| Œufs | pce | 02 |
| Poudre d’amandes | kg | 0.100 |
| Rhum | L | Pm |
| **Décor** | | |  | **Garnir les tartes**  **\***crème d’amande et demi pêches .  **\***parsemer d’amandes effilées. |  |
| Amandes effilées |  | 0.050 |
| Nappage blond |  | 0.050 |
|  | | |  | **Marquer les tartes en cuisson**  \*Cuire la tarte au four à 200°C pendant quelques minutes pour fixer les bords, puis terminer la cuisson à 180°C durant 25 à 30 minutes.  \*Retirer le cercle aux 2/3 cuissons.  \*Débarrasser la tarte sur une grille à pâtisserie.  \*Napper |  |
|  | **Dresser** |  |
| Donner 6 matériels nécessaires pour la préparation et/ou le dressage | | | | | |
| \* | | | | \* | |
| \* | | | | \* | |
| \* | | | | \* | |