FICHE N°	COTE DE VEAU DE LAIT A LA CREME ET CHAMPIGNONS SAUVAGES	BASE (pers.)
		8

DESCRIPTIF

Cote de veau épaisse sautée.
Champignon (cèpes, pleurotes, girolles) sautées et sauce crème.

PRESENTATION

PHASES TECHNIQUES

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

PREPARATIONS PRELIMINAIRES
Eplucher les champignons, les échalotes
Laver les champignons et les légumes
Tronçonner la ciboulette
Ciseler les échalotes

CONFECTION RAGOUT DE CHAMPIGNONS
Tailler
Suer
Sauter
Débarasser

REALISATION D'UN CROUSTILLANT

CUISSON DE LA COTE DE VEAU
Détailler
Sauter
Débarasser

CONFECTION DE LA SAUCE
Dégraisser
Déglacer au porto
Ajouter la crème
Ajouter le fond brun de veau

DRESSAGE
Décorer ciboulette

DENREES / VENTILATION

ARTICLES	U	A	B	C	D	TOT
BOUCHERIE						
Côtes de veau (0,200-0,250)	pièce	8,00				8,00
Fond brun	litre			0,20		0,20
CREMERIE						
Crème	litre			0,20		0,20
Beurre	kg	0,05	0,05			0,10
LEGUMERIE						
Cèpes	kg		0,30			0,30
Ciboulette	kg		0,05		0,02	0,07
Echalotes	kg		0,08			0,08
Girolles	kg		0,03			0,03
Pleurotes	kg		0,03			0,03
ECONOMAT						
Feuille de brick	pièce		3,00			3,00
Huile	litre		0,05			0,05
Poivre du moulin	kg	pm	pm	pm		pm
Porto	litre			0,05		0,05
Sel	kg	pm	pm	pm		pm