

Blanquette de veau à l'ancienne
Pilaf de Sarrasin
8 couverts



DENRÉES	UNITÉS	QUANTITÉ	PRIX	DÉROULEMENT
BASE				<u>BASE et CUISSON :</u> Blanchir la viande dans l'eau froide, rincer et rafraîchir. Mettre à cuire la viande dans un rondau avec la garniture aromatique coupée en mirepoix, de l'eau froide à hauteur, le fond de veau, sel, poivre en grain et clou de girofle. Cuire à frémissement et écumer régulièrement.
Épaule de veau	KG	1,5		<u>GARNITURE A L'ANCIENNE:</u> Couper les champignons en quartiers et cuire avec un peu d'eau, beurre, jus de citron, sel (cuisson rapide). Glacer les petits oignons dans un peu d'eau, sucre et beurre . Cuire les carottes entières (carottes fanes) ou coupées en sifflets dans le fond de veau, garder fondantes.
Eau	L	PM		
Fond de veau	KG	PM		
Carottes	KG	0,150		
Oignons	KG	0,150		
Poireaux	KG	0,150		
Bouquet garni, clou de girofle	Pce	1		
Poivre en grain	PM	PM		
GARNITURE A L'ANCIENNE				<u>PILAF DE SARRASIN :</u> Faire tremper le sarrasin en amont Suer les oignons au beurre, nacer le sarrasin et mouiller avec une fois et demi le volume en fond de veau. Cuire à couvert à frémissement
Champignons de paris	KG	0,300		<u>SAUCE BLANQUETTE :</u> Décanner la viande et retirer la garniture aromatique. Filtrer le jus de cuisson. Réaliser un roux blanc et mouiller avec le jus de cuisson, porter bien à ébullition.
Oignons grelots	KG	0,250		
Carottes jaunes (carottes fanes)	KG	1		
Beurre	KG	0,040		
Sucre	KG	0,020		
Citron	Pce	1/2		
Sel, poivre	PM	PM		
SARRASIN				<u>DÉCOR</u> Hors du feu ajouter la double liaison (crème mélangée au jaune d'œufs). Assaisonner et ajouter la viande et garniture à l'ancienne
Sarrasin	KG	0,400		
Beurre	KG	0,050		<u>DRESSAGE :</u> Dresser en assiette avec le sarrasin emporte-pièce harmonieusement
Oignon	KG	0,100		
Fond de veau	L	0,6		
SAUCE BLANQUETTE				
Beurre	KG	0,070		
Farine	KG	0,070		
Jus de cuisson	L	1		
Crème épaisse	L	0,150		
Jaune d'œuf	Pce	2		
Sel, poivre blanc	PM	PM		
DÉCOR				
Cerfeuil	PM	PM		
<u>Notes personnelles :</u>				

