

Pellé Cyril

Carbonade moelleuse à la bière
Orge perlé
8 couverts



DENRÉES	UNITÉS	QUANTITÉ	PRIX	DÉROULEMENT
BASE				BASE :
Échine de porc	Kg	1,2		Tailler l'échine en morceau de 50 gr, mettre à mariner la veille si possible dans la bière.
Huile d'olive	L	0,050		Mettre à égoutter. Faire colorer les morceaux de viandes dans le beurre et l'huile, ajouter les oignons ciselés et les carottes taillées et paysannes.
Beurre	Kg	0,050		Déglicer avec un filet de vinaigre, ajouter les deux tranches de pain d'épices en miettes.
Carottes	Kg	0,200		Mouiller à hauteur avec la bière, assaisonner, ajouter le BG et cuire à couvert au four à 160°C pendant 45 minute à une heure.
Oignons	KG	0,200		ORGE:
Bière brune	L	1		Cuire l'orge façon pilaf avec les oignons sués au beurre, le fond de volaille et un peu de bière (facultatif), cuire au four à couvert pendant 45 minutes environ. Égrainer au beurre en fin de cuisson.
Vinaigre de vin	L	0,020		ACCOMPAGNEMENT:
Cassonade	Kg	0,020		Toaster les tranches de pain d'épices. Glacer les petits oignons dans un peu d'eau, du beurre et du sucre.
Tranche de pain d'épices	Pce	2		Cuire les petits pois à l'anglaise.
BG	Pce	1		FINITION :
Sel, poivre, piment d'Espelette	Pm	Pm		Décanner la viande, lier la sauce si besoin et rectifier l'assaisonnement.
ORGE				DRESSAGE :
Orge perlé	Kg	0,400		Emporte-piècer l'orge mélanger avec les petits pois.
Oignon	Kg	0,150		Dresser en assiette avec la garniture et décorer avec le cerfeuil et pain d'épices toasté.
Beurre	Kg	0,060		
Fond de volaille	L	0,5		
Bière (facultatif)	L	0,3		
BG	Pce	1		
Sel, poivre	Pm	Pm		
ACCOMPAGNEMENT				
Tranches de pain d'épices	Pce	4		
Oignons glacés	Kg	0,150		
Petits pois (frais ou surgelés)	Kg	0,500		
FINITIONS				
Cerfeuil	Botte	0,5		