

Menu 11

Potage Lamballe

Carré de porc rôti, carottes "Vichy", P. boulangère

Moelleux au chocolat, sauce anglaise



Potage Lamballe

Introduction

Lamballe est une commune française, située dans le département des Côtes-d'Armor et la région Bretagne. Depuis le 1er janvier 1973, les communes de Lamballe, Maroué, La Poterie, Saint-Aaron et Trégomar sont réunies en une seule et même commune qui a pris le nom de **Lamballe**.

On y produit des pots en terre cuite et cultive des petits pois.

- ⇒ Potage Lamballe à base de petits pois frais : potage vert clair
- ⇒ Potage Saint Germain à base de petits pois secs : potage vert foncé

Petits pois surgelés (mi-cuits) se rapprochent le plus des petits pois frais à cuire dans de l'eau bouillante salée. Quand on met les petits pois la température s'abaisse. Dès que ébullition = cuit

Le tapioca, aussi appelé perle du Japon est une fécule, utilisée en cuisine, produite à partir des racines du manioc amer (non consommable sans traitement) séchées puis traitées. Son goût est neutre. On l'utilise notamment comme épaississant pour les soupes et les desserts. Le mot emprunté au portugais vient du tupi et du guarani (langues indigènes du cône sud de l'Amérique et signifie résidu séché

Fiche technique de fabrication

Bon d'économat pour 10 couverts

No code	Produits	Qt	U	P.U.	Total
	Tapioca	0,100	Kg		
	Poireaux	1	Botte		
	Oignon	2	Kg		
	Céleri blanc branche	0,5	Botte		
	Beurre	0,300	Kg		
	Pain mie	1	Pc		
	Cerfeuil	0,100	Kg		
	Fond blanc de volaille "chef"	...	Kg		
	Petits poids	1,00	Kg		
				Prix total hors T.V.A. :	
				Nombre de couverts :	10
				Prix de revient / cvt hors T.V.A. :	

Procédé de fabrication :

Clarifier le beurre destiné à frire les croutons (lors du cours, nous n'avons pas fait de croutons)

Nettoyer, émincer, suer les légumes (oignons, céleris, poireaux). On peut utiliser le début du vert de poreau pour la couleur verte.

Mouiller de fond blanc, petits pois, laisser cuire
(conserver une partie des petits pois à cuire à l'anglaise pour la garniture)

Cuire le Tapioca à l'anglaise (20 à 25 gr au litre) en fin de cuisson rafraichir, réserver

Incorporer le tapioca poché, et laisser cuire jusqu'à disparition visuelle totale

Mixer au bazooka

Filtrer DEUX fois au chinois

Rectifier l'assaisonnement et la consistance, reporter à ébullition et écumer

Préparer les garnitures :

- Petits pois frais cuits à l'anglaise
- Peluches de cerfeuil réservées dans de l'eau froide

Dressage

Mettre les petits pois dans le fond des bols

Verser le potage et garnir de cerfeuil

Informations complémentaires

Carré de porc roti carottes Vichy

Introduction

Lors de la cuisson à basse température, il faut arriver à la température de coagulation

Température de différentes viandes déterminant l'état cuisson à lire via la sonde du four :
(piquée au centre de la viande)

- ⇒ Rosbif saignant 50-55°C
- ⇒ Pain de veau 65°C
- ⇒ Carré de porc 65°C

Carottes Vichy sont cuites avec de l'eau de Vichy (déjà salée)

Fiche technique de fabrication

Bon d'économat pour 10 c ouverts

No code	Produits	Qt	U	P.U.	Total
	Carré de porc	2,200	Kg		
	Carottes	1	Kg		
	Oignon	0,200	Kg		
	Céleri blanc	0,200	Kg		
	Persil	1	Botte		
	Cresson	1	Botte		
	Pommes de terre	2,500	Kg		
	Beurre	0,500	kg		
	Fond blanc	...	Kg		
	Fond brun	...	Kg		
Prix total hors T.V.A. :					
Nombre de couverts :					14 à 15
Prix de revient / cvt hors T.V.A. :					

Procédé de fabrication :

Désosser complètement le carré de porc

Briquer la pièce de porc avec du fil alimentaire (voir vidéo)

Colorer la viande au beurre noisette sur chaque côté

Réserver sur une plaque à trous pour laisser égoutter la viande

Étaler la viande dans une plaque gastro

Ajouter une mirepoix de légumes : oignon, céleri, carotte dont on va extraire une sauce

Le principe de la cuisson à basse température :

- ⇒ Cuisson très lente pour obtenir une viande très tendre et garder le goût
- ⇒ Chaque viande a sa température de cuisson : Celle du porc étant 65°C, le four sera mis à 95°C
- ⇒ Une sonde mesure la température au centre du carré de porc
- ⇒ À la lecture de la valeur 65°C, on arrête la cuisson
- ⇒ On réserve au chaud à une température inférieure à 65°C



Eplucher et couper en biseau les carottes

Suer dans une russe, noix de beurre, sel, poivre thym, laurier S2, ail

Pommes de terre cuites à l'anglaise, arrêter à la 1^{ère} ébullition.

Égoutter, placer dans une plaque gastro, fond blanc, oignon émincé et cuire au four.
Couvrir à moitié

Information complémentaire : dégraissage plaque gastro et sauce ?

Dressage

Informations complémentaires





Moelleux au chocolatIntroduction

Principe du 4/4 pas cuit au chocolat

Fiche technique de fabrication

Bon d'économat pour 14 à 15 moelleux

No code	Produits	Qt	U	P.U.	Total
	Beurre	0,375	Kg		
	Chocolat	0,375	Kg		
	Sucre S2	0,105	Kg		
	Farine	0,105	Kg		
	Œufs entiers	6	Pc		
	Jaunes d'œufs	6	pc		
Prix total hors T.V.A. :					
Nombre de couverts :					14 à 15
Prix de revient / cvt hors T.V.A. :					

Procédé de fabrication :

Couper le beurre en morceau, ramollir en pommade

Ajouter les œufs, farine, S2 **(6 œufs entiers et 6 jaunes ???)**

Mélanger pour obtenir une masse homogène

Fondre le chocolat au bain marie et l'incorporer à l'appareil

Beurrer et fariner les formes (moules ou darioles)

Verser l'appareil dans les formes sans les remplir complètement

Mettre au frigo minimum 15 minutes

Cuire au four 180° très précisément 8 minutes avec darioles et dans les formes plus épaisses utilisées lors du cours : 9 à 10 minutes

Réaliser une crème anglaise (même procédé que pour la crème glace sans la crème fraîche)

Dressage

Démouler sur assiette et servir avec une crème anglaise

Récupérer les beignets à l'aide d'une écumoire

Dresser sur assiette et saupoudrer de S0

Glacer à la salamandre et servir chaud

Informations complémentaires



Crème anglaise

Fiche technique de fabrication :

Bon d'économat pour 1 masse

No code	Produits	Qt	U	P.U.	Total
	Lait	1	L		
	Sucre S2	0,250	Kg		
	Jaunes d'œufs	6	Pc		
	Gousse de vanille	1	Pc		
Prix total hors T.V.A. :					
Nombre de couverts :					10
Prix de revient / cvt hors T.V.A. :					

Procédé de fabrication :

Mélanger les 6 jaunes d'œuf et 250 gr de S2 jusqu'à obtention d'un ruban

Couper un bâton de vanille en deux et gratter les points noirs

Chauffer 1 litre de lait en y incorporant la vanille (points noirs compris)

A 90° (juste avant ébullition) verser le lait sur le ruban

Mélanger le tout à la spatule

Cuire à la nappe (napper la spatule) en mélangeant en permanence sans arriver à ébullition

Nappage : passer son doigt sur la spatule, lorsque le trait reste = ok

Enlever du fourneau et sangler tout en mélangeant pour faciliter le refroidissement

Du sel sur les glaçons pour abaisser le point de congélation

(confirmation Benoit et Serge ??)

Réserver