

## FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION

**NOMBRE DE PORTIONS : 8 couverts**

**INTITULE DU PLAT : Asperges au fromage blanc (p.744)**



**Objectifs d'apprentissage:**

- éplucher des asperges (p.69)  
<http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/Eplucher-des-asperges>

<http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/Eplucher-des-asperges-vertes>

- cuire à l'anglaise  
<http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/Cuire-a-l-anglaise>

DENREES	UNITES	QUANTITES	PHASE TECHNIQUE DE REALISATION
<b><u>Base :</u></b>			<p><b><u>.1/ Eplucher les asperges (p.69)</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Maintenir les asperges bien à plat sur un plan de travail.</li> <li>• Eplucher à l'aide d'un couteau économe en partant du haut et sans toucher à la pointe.</li> <li>• Raccourcir les bases.</li> <li>• Laver délicatement et égoutter.</li> <li>• Regrouper les asperges par grosseur (dans le cas d'asperges non calibrées).</li> <li>• Botteler et ficeler soigneusement. Chaque botte doit correspondre à une portion.</li> <li>• Egaliser les tiges.</li> </ul> <p><b><u>.2/ Cuire les asperges à l'anglaise</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Cuire les asperges à l'anglaise dans une grande quantité d'eau bouillante et salée, à raison de 0,010 kg de gros sel par litre d'eau.</li> <li>• Maintenir la cuisson pendant 15 à 20 min suivant la grosseur des asperges.</li> </ul> <p><b><u>.3/ Confectionner la sauce au fromage blanc</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Ciseler très finement la botte de ciboulette</li> <li>• Travailler le fromage blanc au fouet et y incorporer l'assaisonnement (sel, piment d'Espelette), moutarde et ciboulette. Réserver au frais.</li> </ul>
Asperges blanches (0.400 Kg par personne)	Kg	3.200	
Sel gros		PM	
<b><u>Sauce fromage blanc :</u></b>			
Fromage blanc	Kg	0.200	
Ciboulette	Botte	1	
Moutarde	Kg	0.050	
Piment d'Espelette		PM	
Sel fin		PM	

**DRESSAGE :**

- Egoutter délicatement les asperges.
- Enlever la ficelle.
- Ranger harmonieusement les asperges sur le plat recouvert d'une serviette en protégeant les pointes.
- Dresser la sauce à part en saucière.