

OSSO BUCCO DE DINDE

tagliatelles fraîches, concassé de tomate

RECETTE POUR 4 PERSONNES

MATIÈRES PREMIÈRES	UNITÉ	QUANTITÉ	TECHNIQUES DE RÉALISATION
Éléments de base : - osso bucco de dinde - beurre - oignons - carottes - farine - vin rouge - fond brun de veau non lié (fourni par le centre)	pièce kg kg kg kg l l	4 0.050 0.100 0.100 0.030 0.10 1.00	1. Mettre en place le poste de travail. 2. Laver, éplucher et tailler les légumes : - carottes et oignons en mirepoix, - ail haché, - estragon et échalotes ciselés, - tomates mondées concassées. 3. Marquer le ragoût de dinde en cuisson : - rissoler les morceaux d'osso bucco, - suer la garniture aromatique, - singer, - déglacer au vin rouge, - mouiller au fond de veau, - cuire au four à couvert. 4. Cuire le concassée de tomates. 5. Pocher les tagliatelles, rafraîchir. 6. Terminer la sauce : - décanter la viande, - réduire à consistance. 7. Dresser, envoyer : - lier au beurre les tagliatelles, - ajouter le concassé de tomates, - dresser en platerie
Éléments de la garniture : - tagliatelles fraîches - huile d'olive - beurre - ail - tomates - échalotes - estragon	kg l kg kg kg kg botte	0.200 0.05 0.050 0.005 0.250 0.050 ¼	
Assaisonnement : - sel - poivre du moulin - huile d'olive	kg kg l	pm pm pm	
MATÉRIEL DE PRÉPARATION			MATÉRIEL DE DRESSAGE
Russe, sautoir, chinois, planche à découper.			Platerie.