

## FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION

**NOMBRE DE PORTIONS : 8 couverts**

**INTITULE DU PLAT :**

**Cordons bleus, Haricots verts**



**Objectifs d'apprentissage:**

Paner à l'anglaise (p.384)

Cuire des légumes verts à l'anglaise (p.426)

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

Lier un légume au beurre

<http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/Lier-au-beurre>

Sauter une viande blanche (p.460)

Clarifier du beurre

<http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/Realiser-un-beurre-clarifie>

Historier des citrons

<http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/Historier-des-citrons>

DENREES	UNITES	QUANTITES	PHASE TECHNIQUE DE REALISATION
<b><u>Base :</u></b>			<p><b><u>.1/ Confectionner les cordons bleus</u></b></p> <p>- Bien aplatir les escalopes. Les garnir d'une tranche de jambon, d'une tranche de mozzarella et d'une feuille de basilic. Plier en deux et appuyer pour souder les bords.</p> <p><b><u>.2/ Paner à l'anglaise</u></b></p> <p>- Passer successivement l'élément dans la farine, dans l'anglaise (œufs battus + sel, poivre + huile d'olive) et dans la chapelure.</p> <p>- Bien faire adhérer la chapelure, quadriller à l'aide du couteau éminceur. Réserver au frais.</p> <p><b><u>.3/ Cuire les haricots verts à la vapeur ou à l'anglaise</u></b></p> <p>- Bien lire le protocole sur l'emballage</p> <p>- Fin de cuisson lier les haricots au beurre</p> <p><b><u>.4/ Sauter les cordons bleus</u></b></p> <p>- Sauter les cordons côté quadrillé en premier (présentation) dans un récipient de taille appropriée à la quantité avec de l'huile et du beurre clarifié. Cuisson 10mn environ, les retourner fréquemment</p> <p>Assaisonner légèrement et réserver</p> <p><b><u>.5 Historier les citrons</u></b></p>
escalope de volaille	Pièces	8	
mozzarella	Kg	0.120	
jambon blanc cuit	Tranches	8	
basilic	Botte	1/4	
citrons	Pièces	4	
beurre clarifié	Kg	0.100	
<b><u>Paner à l'anglaise :</u></b>			
farine	Kg	0.100	
œufs entiers	Pièces	4	
chapelure	Kg	0.200	
sel, Poivre blanc		PM	
huile d'olive	L	0.05	
<b><u>Haricots verts :</u></b>			
haricots verts surgelé	Kg	1	
gros sel		PM	
beurre	Kg	0.050	

**DRESSAGE :**

Servir chaud à l'assiette ou au plat avec haricots verts et citron historié. Lustrer les cordons au beurre clarifié.