FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION

NOMBRE DE PORTIONS : **8 couverts**

INTITULE DU PLAT : **Pommes boulangère (p.996)**

- A l'aide de votre livre de cuisine « la cuisine de référence » et des liens cités, étudiez les objectifs, complétez les phases techniques et les denrées manquantes de cette fiche technique.

- Faire l'ordonnancement des tâches (annexe 3)

Objectifs d'apprentissage:

Emincer des pommes de terre à la mandoline (p.154)
http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/Tailler-a-la-mandoline-des-pommes,290
Emincer des oignons (p.137)
http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/Emincer-des-oignons
Réaliser un bouquet garni (p.398)
http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/Bouquet-garni,153
Compoter des oignons
http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/Suer-des-legumes-tailles

DENREES	UNITES	QUANTITES
Base :		
Pommes de terre	Kg	2.5
beurre	Kg	0.100
oignons	Kg	0.600
Garniture aromatique :		
ail	Gousse	3
BG	Pièce	1
beurre	Kg	0.020
Mouillement :		
Fond blanc	L	2
ou		
lait	L	2
Assaisonnement :		
Sel fin		PM
Poivre blanc		PM

PHASE TECHNIQUE DE REALISATION

1/ Eplucher et laver tous les légumes

2/ Emincer les pommes de terre et les oignons

- émincer les pdt à la mandoline
- rondelles de 2 à 3mm d'épaisseur

3/ Compoter légèrement les oignons au beurre

4/ Garnir les plats à gratin

- frotter les plats à gratin avec les gousses d'ail
- répartir par couches successives les pdt et les oignons. Intercaler des gousses d'ail + BG
- finir par les pdt en rangeant en rosace
- Mouiller à hauteur avec le fond blanc

5/ « Braiser » les pommes de terre au four

- placer les plats dans four chaud à 200°c durant 45mn
- couvrir avec feuille de papier sulfurisé
- fin de cuisson ôter les gousses d'ail et le BG

DRESSAGE :

Sur plat ovale recouvert de papier gaufré