



Réalisation	TECHNIQUES pour 10 couverts	Lien des objectifs d'apprentissage
<p>Tajine d'agneau, légumes et fruits secs.</p> <p>Semoule</p> <p>« Réalisation d'un ragoût de type navarin »</p> <p><i>Dérivés et transferts :</i></p> <p>En supprimant les épices et les fruits secs, vous obtiendrez un « navarin », un classique de la cuisine française.</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Navarin aux pommes ➤ Navarin « aux primeurs » ➤ Navarin aux fèves 	<ul style="list-style-type: none"> → Parer et détailler l'épaule d'agneau désossée : Détailler dans 2kg d'épaule d'agneau des morceaux de 0.050kg. Mettre à mariner dans de l'huile d'olive avec des épices telles que « ras el hanout », « cumin », « cannelle », « curcuma » et « paprika ». → Préparer la garniture aromatique : détailler en grosse mirepoix, 0.250kg d'oignons rouges, 0.250 kg de carottes, 0.250 kg de courgettes. Éplucher et écraser 4 gousses d'ail. Réaliser un bouquet garni avec les queues de persil. Émincer 0.250 kg de poivrons. Couper en quartier 0.250 kg de tomates. → Marquer le tajine en cuisson : rissoler la viande dans un rondau bas à l'huile d'olive. Ajouter la garniture aromatique (sauf courgettes, tomates et ail), laisser suer quelques minutes. Dégraisser soigneusement. Singer (saupoudrer légèrement de farine) et mélanger intimement. Ajouter 0.050 kg de miel. Mouiller à hauteur à l'eau froide, porter à ébullition. Ajouter l'ail, les tomates, le BG et 0.050 kg de concentré de tomates, un bâton de cannelle et un anis étoilé. Rectifier assaisonnement, cuire le tajine à couvert au four à 200°C pendant 40min. → Préparer la garniture : concasser, hacher et essorer le persil. Blanchir départ eau froide 0.100 kg de pruneaux, 0.100 kg de dattes. Refroidir et couper en deux. → Finir la cuisson du tajine : Sortir le tajine du four, mélanger intimement et rajouter les fruits secs, les courgettes et remettre à cuire 20 min au four à couvert. → Vérifier et terminer le tajine : s'assurer de la cuisson de la viande, dégraisser si nécessaire, vérifier l'onctuosité et l'assaisonnement. Réserver au bain-marie. → Faire gonfler la semoule : mélanger dans un cul de poule 0.500 kg de semoule de blé avec de l'huile d'olive. Mouiller à hauteur avec une partie du bouillon de cuisson du tajine bouillant. Couvrir hermétiquement au papier film et laisser gonfler 5mn. Égrainer intimement avant de servir. → Dresser : Dressage en bac « gastro norme », saupoudrer d'amandes effilées grillées, de graines de sésame et de persil haché. Idem pour la semoule. Ces bacs seront disposés dans des « Chafing Dish » dans la salle de restaurant et seront proposés aux clients par les serveurs 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Parer de la viande ➤ Tailler en mirepoix ➤ Réaliser un ragoût à brun ➤ Singer  <p><i>Chafing Dish</i></p>