

BLANQUETTE DE VEAU FAÇON THAÏ

riz pilaf, carottes glacées

RECETTE POUR 4 PERSONNES

MATIÈRES PREMIÈRES	UNITÉ	QUANTITÉ	TECHNIQUES DE RÉALISATION
Éléments de base :			
- épaule de veau désossée	kg	0.800	1. Mettre en place le poste de travail.
- oignons	kg	0.080	2. Éplucher, laver et tailler les légumes :
- ail	kg	0.005	- oignons en mirepoix et ciselés,
- gingembre	kg	0.020	- carottes tournées,
- citronnelle	botte	0.1	- ail, gingembre hachés,
- citrons verts	kg	0.050	- citronnelle émincée,
			- citron vert zesté et jus exprimé.
Sauce suprême parfum Thaï :			3. Parer et découper l'épaule de veau.
- fond blanc de veau	l	0.50	4. Marquer la blanquette en cuisson:
- beurre	kg	0.030	- pocher la viande départ à froid,
- farine	kg	0.030	- écumer et ajouter la garniture aromatique,
- lait de coco	l	0.10	- cuire à frémissement.
- crème liquide	l	0.15	5. Glacer à blanc les carottes.
Riz pilaf :			6. Terminer la blanquette :
- riz basmati	kg	0.160	- décanter la viande,
- oignons	kg	0.050	- chinoiser le fond blanc de veau qui servira à la cuisson du riz et à la confection de la sauce.
- beurre	kg	0.050	7. Réaliser un riz pilaf :
- fond blanc de veau	l	pm	- suer les oignons,
			- ajouter le riz et le nacrer,
Carottes glacées :			- mouiller 1.5 fois le volume du riz avec le fond blanc,
- carottes	kg	0.400	- porter à ébullition et cuire au four à couvert.
- beurre	kg	0.030	8. Confectionner la sauce suprême :
- sucre	kg	pm	- réaliser un roux et le refroidir,
			- ajouter le fond et porter à ébullition,
Assaisonnement :			- ajouter le lait de coco et la crème et cuire à nappe.
- sel fin	kg	pm	9. Dresser et envoyer à l'assiette.
- poivre	kg	pm	
MATÉRIEL DE PRÉPARATION			MATÉRIEL DE DRESSAGE
Russe, rondeau, sautoir.			Assiettes de base.