

# ESCALOPE DE VEAU FAÇON VALÉE D'AUGE

Carottes glacées et pommes noisette

## RECETTE POUR 4 PERSONNES

MATIÈRES PREMIÈRES	UNITÉ	QUANTITÉ	TECHNIQUES DE RÉALISATION
<b>Éléments de base :</b>			
- escalopes de veau (0,150 kg)	pièce	4	<b>1. Mise en place du poste de travail.</b>
- sel, poivre	kg	pm	<b>2. Laver, éplucher et tailler les légumes :</b>
- beurre	kg	0,050	- carottes tournées,
			- lever les pommes noisette à la cuillère à racine,
			- échalote ciselée,
			- pommes en mirepoix, les citronner.
<b>Légumes glacés :</b>			<b>3. Réhydrater le fond brun de veau et l'améliorer avec les parures de légumes.</b>
- carottes	kg	0,600	
- beurre	kg	0,040	
- sucre	kg	0,020	
- sel, poivre	kg	pm	
<b>Pommes noisette :</b>			<b>4. Glacer à blanc les carottes.</b>
- pommes de terre	kg	0,800	
- beurre	kg	0,020	<b>5. Cuire les pommes noisette :</b>
- huile de tournesol	l	0,05	- blanchir, sauter au beurre.
<b>Sauce façon vallée d'Auge :</b>			<b>6. Sauter les escalopes de veau :</b>
- fond brun de veau PAI	kg	0,015	- fariner légèrement les escalopes,
- oignons	kg	0,030	- sauter les escalopes et les débarrasser.
- échalote	kg	0,020	
- calvados	l	0,015	<b>7. Réaliser la sauce façon vallée d'Auge :</b>
- crème	l	0,08	- dégraisser le récipient de cuisson des escalopes,
- pommes fruits	kg	0,250	- suer les échalotes puis déglacer au calvados.
- beurre	kg	0,050	- laisser réduire et ajouter le fond,
- citron	kg	0,100	- passer la sauce au chinois étamine,
			- vérifier la consistance, crémier réduire et rectifier, ajouter les pommes.
			<b>8. Dresser.</b>
<b>MATÉRIEL DE PRÉPARATION</b>			<b>MATÉRIEL DE DRESSAGE</b>
Plaque à débarrasser, calottes, planche à découper, écumoire, rondau, sauteuse, russes, chinois étamine.			Assiettes de base.