

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION

| INTITULE NAVARIN D'AGNEAU AU TANDOORI | | |
|--|--------|-------|
| DENREES | U | Q |
| BASE | | |
| Epaule d'agneau avec os | Kg | 1600 |
| Huile | L | 0.10 |
| Oignons | Kg | 0.008 |
| Carottes | Kg | 0.080 |
| Farine | Kg | 0.030 |
| Concentré tomate | Kg | 0.025 |
| Poudre de tandoori | Kg | 0.010 |
| Bouquet garni | P | 1 |
| Ail | Gousse | 4 |
| GARNITURE | | |
| Carottes fanes | Botte | 1 |
| Navets | Kg | 0.400 |
| Beurre | Kg | 0.040 |
| Pommes de terre | Kg | 1 |
| Petits oignons | Kg | 0.200 |
| Beurre | Kg | 0.020 |
| Semoule moyenne | Kg | 0.500 |
| Huile Olive | L | 0.010 |
| Fond blanc | L | 0.05 |
| coriandre | botte | 0.5 |
| Finition | | |
| Persil | botte | 1/4 |
| Assaisonnement | | |
| Sel fin | | pm |
| Gros sel | | pm |
| Poivre du moulin | | pm |
| Sucre semoule | | pm |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |

| Fiche technique N° : Nombre de couverts : 8 | | | |
|--|--|----|----|
| N° | Techniques | TR | TC |
| | <p>Mettre en place le poste de travail</p> <p>Préparer l'épaule d 'agneau</p> <ul style="list-style-type: none"> ◆ Désosser et détailler des morceaux de 40 à 50 gr <p>Préparer la garniture aromatique</p> <ul style="list-style-type: none"> ◆ Ciseler les oignons ◆ Tailler les carottes en mirepoix (utiliser les parures des carottes fanes) ◆ Confectionner un bouquet garni ◆ Ecraser les gousses d'ail <p>Marquer un ragoût à brun en cuisson</p> <ul style="list-style-type: none"> ◆ Faire rissoler vivement la viande, ◆ Dégraisser et faire suer garniture aromatique ◆ Singer et torrifier ◆ Ajouter la tomate concentré et le tandoori ◆ Mouiller à hauteur d'eau froide, ◆ Porter à ébullition , ajouter l'ail et bouquet garni et cuire à couvert pendant 1 heure . <p>Préparer la garniture</p> <ul style="list-style-type: none"> ◆ Tourner les carottes fanes et les glacer à blanc <p>Nota : On peut réaliser avec les parures de carotte une purée au curry comme décor en fond d'assiette</p> <ul style="list-style-type: none"> ◆ Tourner les navets et les glacer à blanc ◆ Glacer à brun les petits oignons. • Cuire la semoule : huiler la semoule dans une plaque à débarrasser, chauffer le fond blanc et verser sur la semoule, couvrir avec du film et laisser gonfler, égrener et chauffer au bain marie ◆ Tourner, blanchir puis rissoler des pommes cottes ◆ Ciseler la coriandre <p>Terminer le ragoût</p> <ul style="list-style-type: none"> ◆ Décanter la viande et passer la sauce au chinois ◆ Vérifier l'assaisonnement et dégraisser la sauce si nécessaires <p>Dresser le ragoût</p> <ul style="list-style-type: none"> ◆ Dresser le navarin sur assiette et répartir harmonieusement la garniture autour, saupoudrer de coriandre haché . | | |

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION

| INTITULE NAVARIN D'AGNEAU AU TANDOORI | | |
|--|--------|-------|
| DENREES | U | Q |
| BASE | | |
| Epaule d'agneau avec os | Kg | 1 600 |
| Huile | L | 0.10 |
| Oignons | Kg | 0.008 |
| Carottes | Kg | 0.080 |
| Farine | Kg | 0.030 |
| Concentré tomate | Kg | 0.025 |
| Poudre de tandoori | Kg | 0.010 |
| Bouquet garni | P | 1 |
| Ail | Gousse | 4 |
| GARNITURE | | |
| Carottes fanes | Botte | 1 |
| Navets | Kg | 0.400 |
| Beurre | Kg | 0.040 |
| Pommes de terre | Kg | 1 |
| Petits oignons | Kg | 0.200 |
| Beurre | Kg | 0.020 |
| Semoule moyenne | Kg | 0.500 |
| Huile Olive | L | 0.01 |
| Fond blanc | L | 0.05 |
| coriandre | botte | 1/2 |
| Finition | | |
| Persil | botte | 1/4 |
| Assaisonnement | | |
| Sel fin | | pm |
| Gros sel | | pm |
| Poivre du moulin | | pm |
| Sucre semoule | | pm |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |

| Fiche technique N° : Nombre de couverts : 8 | | | |
|--|--|----|----|
| N° | Techniques | TR | TC |
| | <p>Mettre en place le poste de travail</p> <p>Préparer l'épaule d'agneau</p> <ul style="list-style-type: none"> ◆ Désosser et détailler des morceaux de 40 à 50 gr <p>Préparer la garniture aromatique</p> <ul style="list-style-type: none"> ◆ Ciseler les oignons ◆ Tailler les carottes en mirepoix (utiliser les parures des carottes fanes) ◆ Confectionner un bouquet garni ◆ Ecraser les gousses d'ail <p>Marquer un ragoût à brun en cuisson</p> <ul style="list-style-type: none"> ◆ Faire rissoler vivement la viande, ◆ Dégraisser et faire suer garniture aromatique ◆ Singer et torréfier ◆ Ajouter la tomate concentré et le tandoori ◆ Mouiller à hauteur d'eau froide, ◆ Porter à ébullition , ajouter l'ail et bouquet garni et cuire à couvert pendant 1 heure . <p>Préparer la garniture</p> <ul style="list-style-type: none"> ◆ Tourner les carottes fanes et les glacer à blanc <p>Nota : On peut réaliser avec les parures de carotte une purée au curry comme décor en fond d'assiette</p> <ul style="list-style-type: none"> ◆ Tourner les navets et les glacer à blanc ◆ Glacer à brun les petits oignons. • Cuire la semoule : huiler la semoule dans une plaque à débarrasser, chauffer le fond blanc et verser sur la semoule, couvrir avec du film et laisser gonfler, égrener et chauffer au bain marie ◆ Tourner, blanchir puis rissoler des pommes cocotte ◆ Ciseler la coriandre <p>Terminer le ragoût</p> <ul style="list-style-type: none"> ◆ Décanner la viande et passer la sauce au chinois ◆ Vérifier l'assaisonnement et dégraisser la sauce si nécessaires <p>Dresser le ragoût</p> <ul style="list-style-type: none"> ◆ Dresser le navarin sur assiette et répartir harmonieusement la garniture autour, saupoudrer de coriandre haché . | | |