

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 goussettes 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, égrenailler 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"> ◆ 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, égrenaer 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"> ◆ 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 . 		