FICHE N°		COUVERTS	40

DESCRIPTION DU PRODUIT FINI:

Pigeon en deux cuissons, servi avec son gratin de pommes de terre et morilles, ses fèves sautées, et sa sauce chocolat-Maury

PRÉSENTATION:

progression

1- Pigeon en deux cuissons

Mettre les pigeons sur coffre.
Braiser les cuisses et manchons dans du vin rouge ainsi que des oignons rouges.
Etuver juliennes de poireaux et de carottes.
Rouler le tout en nems avec les cuisses et manchons épuotés. Arômatiser au gingembre,
Marquer les pigeons, rôtir au four, arroser régulièrement.

2-Gratin de pommes de terre et de morilles

Faire compoter les pommes de terre dans la crème au four.
Sauter les morilles
Monter le gratin

3- Fèves sautées

Blanchir les fèves, les faire revenir avec un peu de matière de grasse dans une pôele.
Débarrasser

4- Sauce chocolat-Maury

Faire fond brun de canard
Réduirele vin rouge corsés et tanin de Maury.
Incorporer Cacao, mouiller au fond brun, faire réduire

nature	unité	Phases essentielles 1	2	3	4		Valeur total	puht	ptht
poissons							-		-
							-		-
							-		-
							-		-
							-		-
viandes							-		-
					5		5,00		-
carcasse de canard	kg						-		-
Pigeons	P	22					22,00		-
							-		-
B.O.F.							-		-
beurre	kg	0,15		0,1			0,25		-
crème	L		2				2,00		-
							-		-
							-		-
							-		-
fruits & légumes							-		-
ail	P	2					2,00		-
carottes	kg	0,3					0,30		-
échalotes	Kg	0,1					0,10		-
fèves	Kg		1				1,00		-
morilles séches	Kg		0,15				0,15		-
oignon	Kg				0,1		0,10		-
oignon rouge	Kg	0,2					0,20		-
poireau	Kg	0,3					0,30		-
pommes de terre	Kg		2				2,00		-
shitaké	Kg		1				1,00		-
tomates	PM						-		-
Économat							-		-
cacao pur pâte	Kg				0,15		0,15		-
écorses d'agrumes	Kg				0,1		0,10		-
feuille de riz	P	45					45,00		-
gingembre	PM						-		-
oxalis	PM						-		-
							-		-
Cave							-		-
vin rouge tanique	L	1			1,5		2,50		-
Maury	L				2		2,00		-
							-		-
							-		-
							-		-

Total denrées	
Assaisonnement	**2%**
Cout portion	