fiche N° 2	Carré de porc poêlé aux fruits secs Jardinière de légumes et pommes châteaux	COUVERTS 4

DESCRIPTION DU PRODUIT FINI:

Carré de porc cuit à couvert au four avec une garniture aromatique. Servi avec un fond de poêlage. La pièce est glacée à l'entrée du four (permet de nourrir la pièce et évite ainsi le dessèchement et donne un aspect brillant sur le carré pour une présentation plus appétissante)
La garniture est constituée de pommes de terre rissolées et d'une jardinière de légumes.

Présentation:

Progression	nature	unité	Phases essentielles: carré de porc	pommes châteaux	Jardinière			Valeur: total	puht	ptht
Carré	**poissons**							-		-
								-		-
1) _____le carré. (voir T.E.T.)								-		-
2) Poêler le carré : colorer, ajouter les parures, cuire au four, à 1/2 cuisson, ajouter la GA en mirepoix arroser régulièrement. (voir T.E.T.)								-		-
								-		-
	viandes							-		-
3) A terme, débarrasser et réserver.	carré de porc 4 côtes	kg	1,2					1,20		-
4) Réaliser le fond de poêlage :								-		-
								-		-
								-		-
	B.O.F.							-		-
		kg		0,08	0,025			0,11		-
								-		-
								-		-
								-		-
								-		-
	fruits & légumes							-		-
		kg	0,1		0,25			0,35		-
	oignons	kg	0,1					0,10		-
	ail	kg	0,01					0,01		-
5) Ajouter les fruits secs en dès	BG	P	1					1,00		-
6) Glacer le carré en bouche de four.	pommes de terre	kg		0,5				0,50		-
	Navet	kg			0,25			0,25		-
	tomate	kg	0,125					0,13		-
Pommes châteaux		kg			0,05			0,05		-
		kg			0,05			0,05		-
1) _____ les pommes de terre en forme de petits oeufs.								-		-
2) _____.	**Économat**							-		-
	Figues séchées	kg	0,015					0,02		-
	huile	L		0,1				0,10		-
Jardinière de légumes	fond brun lié	kg	0,04					0,04		-
	Abricots séchés	kg	0,015					0,02		-
	Pruneaux	kg	0,015					0,02		-
								-		-
								-		-
	Cave							-		-
	vin blanc	L	0,05					0,05		-
	madère	L	0,05					0,05		-
								-		-
								-		-
								-		-

Dressage

Dresser le carré glacé sur torpilleur, les pommes château autour un cordon de fond de poêlage dessous

Total denrées	
Assaisonnement	**2%**
Coût portion	