

La recette de cuisine

1 Examinons des recettes :

Le Viandier de Taillevent



Taillevent

Guillaume Tirel dit Taillevent (1310 -1395) : au XIV ème siècle les recueils de recettes sont appelés « Viandiers » il nous propose dans «Le Livre de Taillevent» ou « Le Viandier » :

Talemose :

Faite de fin fromage par morceux carrés menu comme fèves, et parmi le fromage, soit destrampé oeufz largement, et meslé tout ensemble, et la crouste destrampée d'oeufz et de beurre

Produits	Matériels	Techniques	Divers (T°C, durées et nbre couverts)

La même recette adaptée aux produits, matériels et techniques actuelles :

Talmouse (6 à 8 pers) :

- préparer une pâte brisée, étalez en 2 abaisses, foncez un moule beurré
- composez un mélange avec 500g de fromage non écrémé, en faisselle, bien égoutté, 50g de farine, 4 oeufs, 1 cuillerée à soupe de lait, salez et poivrez ou sucez
- dressez la pâte et coulez l'appareil, posez des petits dés de fromage gras si vous souhaitez votre Talmouse salée
- recouvrez d'une abaisse de pâte, dorez à l'oeuf battu mêlé à un peu de beurre fondu. Faites une petite cheminée sur le couvercle
- enfournez de 1h à 1h15 à 200°C
- servez cette Talmouse tiède ou refroidie



--	--	--	--

2 Définissons les critères qui définissent une recette

- ❶ Quelles sont les informations consignées dans une recette ?

- ❷ Pourquoi ?

- ❸ Aujourd'hui quelles sont les informations nécessaires pour réaliser une recette de :
 - ➔ Cuisine familiale :

 - ➔ Cuisine professionnelle (apprenti/e) :

 - ➔ Cuisine professionnelle (ouvrier e confirmé e) :

FICHE TECHNIQUE

FICELLE PICARDE		
Pour 20 couverts		
Pâte à crêpes		
Ingrédients	Quantité	Unité
Lait	0,5	L
Farine	0,25	Kg
Sel	0,005	Kg
Œufs	3	P

Thème : Nord Pas de Calais Plat base : viande Élément principal : pâte à crêpes
Progression :
Préparer la pâte à crêpes (passer au chinois s'il y a des grumeaux) Réserver au frais
Cuire les crêpes dans une poêle affritée

Duxelles de Champignons		
Ingrédients	Quantité	Unité
Champignons	0,5	Kg
Echalotes	0,1	Kg
Persil plat	0,25	Botte
Beurre	0,1	kg


Hacher les champignons et le persil, ciseler l'échalote Marquer en cuisson la duxelles de champignons : Suer l'échalote, ajouter les champignons, mouiller légèrement au VB et laisser cuire sur le coin de plaque avec un papier sulfurisé et une cheminée Ajouter le persil lorsque la cuisson est terminée
--

Sauce crème		
Ingrédients	Quantité	Unité
Crème liquide	0,5	L
Lait	0,5	L
Beurre	0,05	Kg
Farine	0,05	kg

Marquer en cuisson une sauce crème : La technique est celle de la sauce béchamel

Garniture		
Ingrédients	Quantité	Unité
Jambon de Paris	0,5	Kg
Emmental râpé	0,25	kg

Trancher le jambon en tranches fines

Montage	
	

Sur chaque crêpe disposer successivement : La sauce crème, la tranche de jambon et la duxelles. Rouler les ficelles en rabattant les bords. Disposer en plat ou sur assiette Disposer le reste de sauce sur les rouleaux, surmonter d'Emmental. Faire gratiner
--

Quelles rubriques composent la fiche ?
Comment les produits sont-ils classés ?
De quelles façon les produits sont-ils quantifiés ?
A quoi correspond la colonne « progression » ?

Une des difficultés majeures du restaurateur réside en la standardisation des produits, de manière à proposer aux clients des mets de qualité égale, quel que soit le lieu où le moment de la distribution. Cela passe en outre par la création de fiches techniques qui doivent être le plus précises possibles (modes et tps de cuisson, techniques de préparations, dressages..., quantités, labels...) et ainsi permettra une uniformisation de la production.