

FICHE N°	CANETON EN 2 CUISSONS, POMME EN POIRE, CHUTNEY AU COING RAISIN ET SALADE D'HERBES						COUVERTS	44		
DESCRIPTION DU PRODUIT FINI:		PRÉSENTATION:								
les cuisses sont désossées et braisées, les filets sont sautés la garniture est composé d'une croquette de pdt en forme de poire, d'un chutney au coing et d'une salade herbes										
progression	nature	unité	Phases essentielles					Valeur		
			caneton	croquettes	chutney	salade	finition	total	puht	pht
canard en 2 services										
1) habiller, découper à cru les canetons. marquer un fond brun de canard avec les carcasses										
2) désosser les cuisses, garnir avec une farce grasse aux fruits secs. rouler dans la crépine										
3) poêler les cuisses : colorer, cuire au four à 160-180°C à couvert, ajouter la GA en mirepoix à 1/2 cuisson. A terme, réaliser le fond de poêlage, glacer les cuisses, réserver.										
4) sauter les filets à la commande.										
5) agrémenter le fond de poêlage avec des raisins pelés épépinés.										
pommes en poire										
1) réaliser un appareil à pomme Duchesse : pulpe de Pdt liée aux jaunes (4J/kg) et au beurre (60gr/kg).										
2) Coucher à la poche à douille, former en poires, paner à l'anglaise 2 fois.										
3) frire à la commande.										
chutney										
1) peler les ingrédients. émincer en paysanne ou macédoine										
2) suer sans coloration les oignons au beurre, ajouter le reste des ingrédients.										
3) cuire à couvert en remuant régulièrement jusqu'à évaporation complète de l'eau de végétation et l'obtention d'une compote épaisse.										
4) réctifier l'assaisonnement.										
Mesclun d'herbes										
1) laver et effeuiller toutes les herbes,										
2) réaliser une vinaigrette à base de xères.										
3) assaisonner à la commande et dresser.										
dressage										
disposer dans l'assiette un médaillon de cuisse détaillé en biseau et quelques escalope de filet de filet en éventail sur un lit de sauce, répartir les raisins étuvés. disposer la croquette, le chutney en quenelle et la salade d'herbes.										
		Total denrées								
		Assaisonnement					2%			
		Cout portion								