

Atelier H.A.S. Prof. A.GAUTIER	<h1>Tartiflette</h1>	Nom :
		Date :

Entretien des locaux Entretien du linge Productions culinaires et services Savoirs Associés

- Objectifs :
- Etre capable de préparer des légumes (éplucher, laver, tailler)
 - Etre capable de réaliser un sauté et une cuisson au four
 - Etre capable d'assurer la remise en état de la cuisine collective

Ingrédients pour 6 à 8 personnes	Quantité	Matériel
Lardons fumés	200 g
Pommes de terre	2 kg
Crème fraîche épaisse	25 cl
Oignons jaunes	400 g
Reblochon entier au lait cru	1
Vin blanc sec	20 cl
Sel fin	qs*
Poivre noir moulu	qs*
Huile d'olive	qs*

*qs = quantité suffisante

Mode opératoire	<ol style="list-style-type: none"> 1- Préparer tout le matériel et les denrées 2- Éplucher les pommes de terre, retirer les parties abimées puis les laver à l'eau froide dans une calotte 3- Cuire les pommes de terre dans un grand volume d'eau salée pendant 30 minutes à couvert. Vérifier la cuisson avec une fourchette, les égoutter puis les réserver sur le plan de travail 4- Éplucher les oignons, les laver à l'eau froide dans une calotte puis les émincer finement 5- Dans une poêle, faire revenir les oignons avec 2 cuillères à soupe d'huile d'olive puis réserver dans une assiette 6- Dans la poêle, faire revenir les lardons sans ajouter de matière grasse. Retirer la matière grasse à l'aide d'une cuillère 7- Ajouter les oignons, mélanger puis verser le vin blanc. Cuire à feu doux jusqu'à évaporation complète du vin en mélangeant régulièrement 8- Pendant ce temps, mettre le four à préchauffer sur chaleur tournante à 180°C 9- A feu très doux, rajouter la crème fraîche, poivrer, bien mélanger et stopper la cuisson 10- Tailler les pommes de terre en rondelles de 0,5 à 1 cm environ et les disposer dans un plat à gratin 11- Verser le mélange oignons/crème/lardons sur les pommes de terre et mélanger délicatement 12- Couper les reblochons en deux puis à nouveau en deux dans l'épaisseur puis les disposer sur les pommes de terre (croûte vers le haut) 13- Enfournier et cuire pendant 30 minutes 14- Traiter en liaison froide, conditionner les parts en barquettes et réaliser un plat témoin
Hygiène et sécurité	<ul style="list-style-type: none"> - Conserver les étiquettes des denrées - Attention aux brûlures par la vapeur lors de l'ajout du vin blanc. Baisser le feu - Vérifier l'état de propreté du matériel

Tartiflette

Date de fab :

DLC :

A conserver entre 0 et 3°C