**PHOTO**



**FICHE DE FABRICATION**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Préparation  LONGE DE PORC CHORIZO CHOUX ROUGE ET PT FONDANTES** | | | | | |
| **Ingrédients** | **Présentation** | **Quantité pour**  **6 pers** | **Contrôle** | | **Observations** |
| **Conforme** | **Non conforme** |  |
| Longe de porc | frais | 1 kg |  |  |  |
| Chorizo doux | sec | 120g |  |  |  |
| Oignons | frais | 100 g |  |  |  |
| Carottes | frais | 100g |  |  |  |
| Choux rouge | frais | 0,8 kg |  |  |  |
| P.T Très grosses | frais | 1 kg |  |  |  |
| Beurre | frais | 100g |  |  |  |
| Fond blanc volaille | PAI | Pm |  |  |  |
| Vin rouge | épicerie | 0,5 litre |  |  |  |
| Bouquet garni | frais | 1 pièce |  |  |  |
| Miel | épicerie | 30 g |  |  |  |
| Farine | épicerie | 25 g |  |  |  |
| Mignonette | Épicerie | PM |  |  |  |
| Lait | U.H.T. | 0,5 l |  |  |  |

|  |  |
| --- | --- |
| **GAMME OPERATOIRE** | |
| Réalisation :  Peler le chorizo inciser le rôti de part en part, insérer le chorizo.  POCHER : 1/3 Lait + 2/3 fond blanc (fin de cuisson 56 °C à cœur).  Refroidir et trancher, dresser en gastro et remettre en température four mixte à 70°C  Réaliser un roux blanc à 25 g  Réaliser 0,5 litre de velouté légèrement infusé avec de la mignonnette et des petit dés de chorizo restants. mixer le tout et passer au chinois.  Emincer le chou rouge. Blanchir 2 minutes et rafraichir puis mettre en cuisson à couvert avec un oignon piqué, un B.G et le vin rouge. En fin de cuisson égoutter et lier avec un beurre fondu mêlé de miel  Calibrer les P.T (2 par pers) d’une taille homogène avec un côté plat ou détailler façon savonnette.  Beurrer grassement un plat disposer les P.T. mouiller à moitié avec du fond de volaille.  Braiser au four à 180 °C 40 minutes à couvert. | |
| Conditionnement : longe et sauce dans GN 1/1, Chou rouge dans GN1/2 et pommes de terre GN1/2 | |
| **P.VAILLANT – F.FANTONI - E.MAVEAU** |  |