

Fiche technique Cookrest  
Elaboration, cuisson et clarification d'une marmite, préparation et taillage de légumes, découpe brunoise, cuisson à l'anglaise

Nbre de couvert : 8  
Préparation : 1h25mn  
Cuisson : environ 5h

CR



## Consommé Brunoise

Ingrédients	Poids	Unités	Techniques
<u>1 Base</u>			<u>Mettre en place le poste de travail (5 mn)</u>
•Gîte			
•Jumeau			
•Macreuse			
•Plat de côtes	2	Kg	<u>1 Elaborer et Marquer la marmite en cuisson (30 mn)</u> Voir FT TC02
•Os de bœuf			<u>2 Clarification (30 mn)</u> Voir FT TC01
<u>1 G.A.</u>			<u>3 Garniture (15 mn)</u>
•Carottes	0,200	Kg	Détailler en fine brunoise les carottes, les navets et les haricots verts
•Oignons	0,200	Kg	Cuire chaque légume séparément à l'anglaise
•Poireaux	0,200	Kg	Rafraichir pour stopper la cuisson
•Céleri branche	0,100	Kg	<u>Dresser (5 mn)</u>
•Bouquet garni	1	Pièce	Garnir des tasses chaudes de la brunoise préalablement réchauffée dans un peu de consommé
•Ail	2	Gousse	Finir de remplir avec le consommé bouillant
<u>2Clarification</u> Voir FT TC01			
<u>3 Garniture brunoise</u>			
•Carottes	0,160	Kg	
•Navets	0,160	Kg	<i>Si un consommé est lié, il peut être servi en soupière</i>
•haricots verts extra-fins	0,080	Kg	
•Petit-pois extra-fins	0,080	Kg	
•Sel fin			
•Gros sel			
•Clous de girofle	PM		
•Poivre en grain			