



Réaliser et Marquer une Marmite en cuisson

Ingrédients	Poids	Unités	Techniques
<u>Base</u>			<u>Marquer la marmite en cuisson</u>
•Gîte			
•Jumeau			Dégraissier la viande, la ficeler et concasser les os
•Macreuse			Les mettre dans une marmite et mouiller à l'eau froide
•Plat de côtes	2	Kg	Saler avec du gros sel puis amener à ébullition
•Os de bœuf			Ecumer
			<u>Préparer la garniture aromatique</u>
<u>G.A.</u>			Eplucher et laver les légumes
•Carottes	0,200	Kg	Couper les oignons en 2, les faire griller à sec de chaque côté afin d'apporter des arômes caramélisés et une coloration à la marmite
•Oignons	0,200	Kg	En piquer 1 avec 2 clous de girofle
•Poireaux	0,200	Kg	Ajouter la garniture aromatique à la marmite
•Céleri branche	0,100	Kg	Conduire une cuisson douce durant 3h30h à 4h, écumer et dégraisser régulièrement
•Bouquet garni	1	Pièce	Passer la marmite au chinois étamine (filtration plus fine qu'avec un chinois classique)
•Ail	2	Gousse	Toujours refroidir rapidement si la préparation n'est pas utilisée immédiatement
Sel fin			Conserver la viande pour une autre utilisation comme une farce ou un hachis
Gros sel			
Clous de girofle	PM		
Poivre en grain			