

Sujet 3

## EP122 TRANSFORMATION DES PRODUITS CULINAIRES

### FILETS DE POISSON A LA DIEPPOISE

(2 COUVERTS)

Temps alloué : 1 H 15 mn

A partir des éléments habillés et préparés précédemment en EP121 vous réaliserez pour 2 personnes, 2 portions cuisinées selon les techniques suivantes.

ELEMENTS	GARNITURE	FINITION	ASSAISONNEMENT	DECORS
2 Filets de 200 gr. Fumet à disposition ½ L/ candidat Beurre - 15 gr Echalotes - 15 gr Vin blanc - 3 cl.	Crevettes décortiquées 60 gr. Moules Bouchot-300gr Echalotes - 15 gr. Vin blanc - 3cl. Champignons émincés 20 gr. Beurre - 10 gr. Citron - 1	Beurre - 40gr Crème - 15 cl.	Sel fin Q.S. Poivre blanc Q.S Cayenne Q.S.	1 citron 1 Bouquet de persil 1 Tomate

Indications :

Mettre en place le poste de travail (5 mn)

Préparer la garniture dieppoise (25 mn) (moules "façon marinière" - champignons pochés à blanc).

Plaquer et marquer les filets de limandes en cuisson (15 mn) (pochée à court-mouillement).

Réaliser la sauce (10 mn) (par réduction liée à la crème).

Dresser les filets et la garniture - Décorer à votre initiative (10 mn)

Nettoyer le poste de travail (10 mn)

ACADÉMIE DE RENNES			DURÉE : 1 h 15	SPÉCIALITÉ : Alimentation dominante POISSONNIER
<b>SUJET</b>			COEFFICIENT : BEP 6 CAP 10 (tot. EP1)	ÉPREUVE : E P122 Préparation culinaire
BTS <input type="checkbox"/>	BT <input type="checkbox"/>	CAP <input checked="" type="checkbox"/>	SESSION 2001	NUMÉRO SUJET : 226C DLC 01
BG <input type="checkbox"/>	DNB <input type="checkbox"/>	MC <input type="checkbox"/>		PAGE: 1 / 1
BTN <input type="checkbox"/>	BP <input type="checkbox"/>	Concours <input type="checkbox"/>		
B. Pro <input type="checkbox"/>	BEP <input checked="" type="checkbox"/>	Exam prof <input type="checkbox"/>		