

SUJET N° 20

PREPARATION N° 1 (pour 6 personnes + 1 pour le jury)

SAUTE DE PORC AU CURRY

Denrées proposées

Echine de porc en morceaux

Echalotes

Poivron rouge

Huile

Pulpe de tomates appertisée

Curry en poudre

Sel, poivre à disposition

Crème fraîche liquide

Persil à disposition

Gamme opératoire

Faire dorer la viande dans l'huile chaude

Ajouter les échalotes émincées et le poivron en lamelles fines

Laisser suer quelques minutes

Ajouter la pulpe de tomates avec le jus, Laisser cuire à couvert pendant 30 minutes environ

Lier à la crème en fin de cuisson

Dresser sur un plat chaud

PREPARATION N° 2 (pour 12 personnes + 1 pour le jury)

Vous réalisez un dessert pour une collectivité d'adultes. Vous utilisez toutes les denrées proposées.

- Farine
- Œufs
- Beurre
- Sucre semoule
- Levure chimique
- Raisins secs
- Fruits confits coupés
- Rhum

SUJET 20	CAP EMPLOYE TECHNIQUE DE COLLECTIVITE	Durée :
Session 2002	EPREUVE : PREPARATION DES REPAS	Page : 1/1