

FICHE TECHNIQUE

INTITULE : Steaks grillés sauce Béarnaise – pommes croquette

Sujet	Nombre de couverts	04
4 b/2007		

DENREES	UNITES	QUANTITE	TECHNIQUES DE REALISATION
Eléments de base			1 - Mettre en place le poste de travail.
Contre filet paré	Kg	0.600	
Huile	L	0.02	2 - Tailler les steaks – réserver.
Finition			3 - Eplucher et cuire les pommes de terre à l'anglaise.
Cresson	Botte	¼	
Beurre	Kg	0.020	4 - Préparer les éléments de la panure
Sauce Béarnaise			5 - Trier et laver le cresson.
Vinaigre d'alcool	L	0.04	
Echalotes	Kg	0.020	6 - Réaliser l'appareil à pommes croquette :
Poivre en grain	kg	Pm	* Dessécher et écraser la pulpe.
Estragon	Botte	1/4	* Ajouter le beurre et les jaunes.
Œufs (jaunes)	Pièce	2	
Beurre	Kg	0.125	7 - Façonner et paner à l'anglaise les pommes croquette.
Cerfeuil	Botte	1/8	
Garniture			8 - Réaliser la sauce Béarnaise :
Bintje	Kg	0.750	* Réaliser la réduction.
Beurre	Kg	0.050	* Monter le sabayon.
Œufs (jaunes)	Pièce	3	* Incorporer le beurre clarifié.
Panure à l'anglaise			* Ajouter le reste des herbes hachées.
Farine	Kg	0.050	9 - Frire les pommes croquette.
Œufs entiers	Pièce	2	
Huile	L	0.02	10 - Griller les steaks.
Panure(*)	Kg	0.150	
Assaisonnement			11 - Dresser les steaks et les pommes sur plat.
Sel fin	Kg	Pm	
Gros sel	Kg	Pm	
Poivre du moulin	Kg	Pm	
			(*) fournie par le centre

Code examen : 5133403	BREVET D'ÉTUDES PROFESSIONNELLES METIERS DE LA RESTAURATION ET DE L'HOTELLERIE	Session 2007
Epreuve : PRATIQUE ET TECHNIQUES PROFESSIONNELLES DE CUISINE DOMINANTE PRODUCTION CULINAIRE - EP1 -		
Durée : 4h	Coefficient : 10	SUJET 04/b S 2/2