

## FICHE TECHNIQUE

## INTITULE : Steaks grillés sauce Béarnaise – pommes croquette

<b>Sujet</b>	<b>Nombre de couverts</b>	<b>04</b>
4 b/2007		

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

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