

1

SUJET N° 17M06

PRODUIRE ET DISTRIBUER LES 2 PLATS
À L'AIDE DES FICHES TECHNIQUES SUIVANTES

- ☛ *Feuilleté aux champignons, œuf cassé.* (8 personnes)
- ☛ *Pavé de cabillaud en croûte d'herbes, flan d'épinard* (4 personnes)

Sujet national	Session 2008	SUJET 17M06
C.A.P CUISINE - <i>7ardi 17 juin 2008</i>		
Épreuve : EP2 – Productions culinaires	Durée : 4H30	Coef : 10
		page 1/3

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION

INTITULÉ	Responsable	Nombre de personnes
Feuilleté aux champignons, œuf cassé.	Entre métier	8

MATIÈRES PREMIÈRES	UNITÉ	QUANTITÉ	TECHNIQUES DE RÉALISATION
Éléments de base			
- Feuilletage surgelé	Plaque	1	1 - Tailler 16 disques avec les emporte-pièces cannelés dans la pâte feuilletée (façon bouchée), dorer, réserver. 2 - Réhydrater les champignons.
- Œuf (dorure)	Pièce	1	
Garniture			3 - Réaliser la duxelles sèche (champignons paris). 4 - Étuver les champignons. 5 - Confectionner la sauce : Réduire de moitié le porto rouge, mouiller avec le fond brun, crémier réduire à nappe assaisonner. 6 - Cuire les bouchées. 7 - Pocher les œufs. 8 - Garnir les bouchées Mélanger la duxelles avec les champignons et la sauce. Découper un couvercle dans chaque bouchée, garnir d'appareil et finir par un œuf poché (percer avec la pointe du couteau) 9- Dresser
- Champignons déshydratés	Kg	0,150	
- Champignons de paris	Kg	0,500	
- Échalote	Kg	0,100	
- Beurre	Kg	0,125	
- Œufs	P	8	
Sauce			
- Porto rouge	L	0,50	
- Fond brun de volaille lié	L	0,50	
- Crème	L	0,50	
Assaisonnement			
- Sel, poivre blanc	Kg	pm	
- Vinaigre blanc	L	pm	

MATÉRIEL DE PRÉPARATION	MATÉRIEL DE DRESSAGE
-Emporte pièce cannelé -plaque à pâtisserie - papier sulfurisé Russe	-Plat rond -Papier dentelle

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION

INTITULÉ	Responsable	Nombre de personnes
Pavé de cabillaud en croûte d'herbes Flan d'épinards	Poissonnier	4

MATIÈRES PREMIÈRES	UNITÉ	QUANTITÉ	TECHNIQUES DE RÉALISATION
Éléments de base			<p>1- Marquer en cuisson à court mouillement les pavés. Réduire le jus de cuisson, monter au beurre assaisonner réserver.</p> <p>2- Réaliser la croûte d'herbes. Mixer (cutter) le basilic et le cerfeuil avec la chapelure et le beurre Abaisser entre deux papiers film réserver au froid.</p> <p>3- Confectionner les flans d'épinard. Dessécher les épinards. Réaliser l'appareil à crème prise, mélanger avec les épinards. Cuire dans une plaque (bain marie) au four dans les moules à darioles beurrés.</p> <p>4- Masquer les pavés avec la croûte d'herbes. Glacer sous la salamandre</p> <p>5- Dresser à l'assiette</p>
- Cabillaud (pavé de 150g)	Kg	0,600	
- Échalote	Kg	0,050	
- Fumet de poisson (P.A.I.)	L	0,50	
- Beurre	Kg	0,060	
- Sel, poivre	Kg	PM	
Croûte d'herbes			
- Chapelure blanche	Kg	0,100	
- Beurre	Kg	0,100	
- Basilic	Botte	$\frac{1}{2}$	
- Cerfeuil	Botte	$\frac{1}{2}$	
- Sel	Kg	PM	
Flan d'épinards			
- Épinards en galets	Kg	0,400	
- Œufs	Pièce	1	
- Jaunes d'œufs	Pièce	2	
- Crème liquide	L	0,10	
- Sel /poivre /muscade	Kg	PM	
- Beurre	Kg	0,020	

MATÉRIEL DE PRÉPARATION	MATÉRIEL DE DRESSAGE
Plaque à rôtir Darioles Sauteuse Papier film Robot (cutter)	Sur assiettes