

1

## SUJET N° 18M06

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

- ⇒ *Lapin sauté aux champignons* (8 personnes)
- ⇒ *Charlotte mousse de framboises, coulis de fruits rouge* (4 personnes)

Sujet national	Session 2008	SUJET 18M06	
C.A.P CUISINE - Mercredi 18 juin 2008			
Épreuve : EP2 – Productions culinaires	Durée : 4H30	Coef : 10	page 1/3

### FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION

INTITULÉ	Responsable	Nombre de personnes
Lapin sauté aux champignons Garniture de petits légumes	Saucier	4

MATIÈRES PREMIÈRES	UNITÉS	QUANTITÉ	TECHNIQUES DE RÉALISATION
<b>Éléments de base</b>			
- Arrière de Lapin	Pièce	1	1) Découper un demi lapin à cru. 2) Marquer un ragoût à brun avec les éléments cités. 3) Brunir les morceaux de lapin : décanter. 4) Faire revenir les oignons ciselés et la poitrine demi sel détaillée en lardons. 5) Ajouter les morceaux, singer. 6) Déglacer au vin blanc. 7) Ajouter le fond brun et la tomate contrée. 8) Assaisonner et ajouter les champignons escalopés. 9) Cuire à couvert au four. 10) Préparer la garniture printanière : <ul style="list-style-type: none"> <li>• Laver, éplucher les légumes.</li> <li>• Lever les carottes, les navets à l'aide de la cuillère à racine.</li> <li>• Cuire tous les légumes séparément à l'anglaise.</li> <li>• Couper les haricots verts à 3cm de longueur.</li> </ul> 11) Cuire les légumes surgelés à l'anglaise. 12) Remettre les légumes en température en les liant avec un peu de sauce du lapin. 13) Réaliser les pommes noisette : <ul style="list-style-type: none"> <li>• Lever à la cuillère à racine.</li> <li>• Traiter la cuisson selon la règle.</li> </ul> 14) Dressage : en légumier, lapin et garniture ensemble nappés de sauce, pluches de cerfeuil, Pommes noisette à part.
- Beurre	Kg	0,040	
- Huile	Litre	0,005	
- Farine	Kg	0,040	
- Oignons	Kg	0,100	
- Poitrine demi sel	Kg	0,150	
- Ail	Kg	Pm	
- Vin blanc	Litre	0,050	
- Fond brun lié	Litre	0,500	
- Tomate concentrée	Kg	0,050	
- Champignons de Paris	Kg	0,200	
<b>Garnitures</b>			
- Carottes	Kg	0,400	
- Navets	Kg	0,400	
- Haricots vert surgelés	Kg	0,200	
- Petits pois surgelés	Kg	0,200	
<b>Pommes noisette</b>			
- Pommes de terre	Kg	0,400	
- Huile	Kg	PM	
- Beurre	Kg	PM	
<b>Finition</b>			
- Cerfeuil	Botte	1/4	
<b>Assaisonnement</b>			
- Gros sel	Kg	PM	
- Sel fin	Kg	PM	
- Poivre moulu	Kg	PM	

3

## FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION

INTITULÉ	Responsable	Nombre de personnes
Charlotte mousse framboise Coulis de fruits	Pâtissier	8

MATIÈRES PREMIÈRES	UNITÉS	QUANTITÉ	TECHNIQUES DE RÉALISATION
<b>Appareil à mousse bavaoise</b>			1) Préparer 8 cercles individuels garnis d'un disque de biscuit imbibé. 2) Réaliser l'appareil à mousse bavaoise : - Peser et Ramollir la gélatine dans l'eau. - Réaliser un sirop de sucre - Mélanger le sirop à la purée de framboise et la gélatine pressée. - Refroidir. 3) Monter la crème fouettée. 4) Monter la meringue française. 5) Mélanger l'ensemble délicatement. 6) Remplir et égaliser les cercles. Réserver au froid. 7) Coulis de fruit. 8) Réaliser le coulis de fruits avec les éléments cités. Réserver. 9) Dressage : - Démouler sur assiette. - Entourer de coulis de fruits. - Décor avec la menthe fraîche et le kiwi.
- Purée de framboise	Kg	0,170	
- Sucre	Kg	0,060	
- Eau	L	0,05	
- Gélatine	Kg	0,010	
- Crème liquide 35%	L	0,20	
<b>Meringue française</b>			
- Blancs d'œufs	Kg	0,060	
- Sucre	Kg	0,030	
<b>Coulis de fruit</b>			
- Pulpe d'abricot	Kg	0,150	
- Sucre	Kg	0,035	
- Eau	L	0,035	
<b>Fourniture</b>			
- Génoise plaque	Kg	0,250	
<b>Finition</b>			
- Menthe fraîche	Botte	Pm	
- Kiwi	Pièce	1	