

## FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION

N° du CANDIDAT :

Nombre de couverts

8

### ASPERGES SAUCE MOUSSELINE

DENREES	UNITES	QUANTITE	TECHNIQUE DE REALISATION
<b>Eléments de base</b>			1 – Eplucher les asperges. 2 – Botteler et égaliser les tiges avant l'envoi. 3 – Marquer les asperges en cuisson. 4 – Clarifier le beurre. 5 – Confectionner la sauce hollandaise, bien émulsionner les jaunes et l'eau au fouet sur le coin du feu. 6 – Incorporer le beurre clarifié et décanté hors du feu, terminer la sauce avec le jus d'un demi-citron. 7 – Fouetter la crème et incorporer délicatement à la sauce.
Asperges (0,400 kg par personne)	kg	3,200	
Persil	kg	0,020	
<b>Sauce</b>			
Œufs	unité	4	
Beurre	kg	0,200	
Crème fleurette	litre	0,050	
Citron	unité	½	
<b>Assaisonnements</b>			
Gros sel	P.M.	P.M.	
Sel fin	P.M.	P.M.	

MATERIEL DE PREPARATION	MATERIEL DE DRESSAGE
	Plat long et gondole. Saucière.

Groupement académique Est	Session 2003	SUJET N°2
<b>C.A.P. CUISINE</b>		
Epreuve : EP2- Production et distribution culinaire	Durée: 4 h 30	Coef. : 12
		page 1/2

## FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION

N° du CANDIDAT:

Nombre de couverts

8

**POULET SAUTE BASQUAISE  
POMMES COCOTTE**

DENREES	UNITES	QUANTITE	TECHNIQUE DE REALISATION
<b>Eléments de base</b>			1 – Découper le poulet à cru. Mançonner les cuisses. 2 – Sauter les cuisses de poulet. 3 – Réaliser la garniture basquaise : - Emincer les oignons, poivrons verts et rouges, le jambon de Bayonne. - Etuver séparément à l'huile les oignons, poivrons verts et rouges. 4 – Monder et concasser les tomates. 5 – Réaliser la sauce par déglçage, ajouter les tomates concassées et l'ail écrasé. 6 – Tourner les pommes de terre. Rissoler. 7 – Ajouter la garniture basquaise dans la sauce.
Poulet P.A.C. (2 x 1,2 kg)	kg	2,400	
Beurre	kg	0,040	
Huile	litre	0,04	
Farine	kg	0,040	
<b>Garniture basquaise</b>			
Oignons	kg	0,400	
Poivrons rouges	kg	0,400	
Poivrons verts	kg	0,400	
Huile d'olive	litre	0,1	
Jambon de Bayonne	kg	0,150	
Sel fin		P.M.	
Poivre du moulin		P.M.	
<b>Sauce</b>			
Ail	gousse	2	
Vin blanc	litre	0,20	
Fond de veau brun lié	litre	0,80	
Tomates	kg	0,400	
Sel fin		P.M.	
Poivre du moulin		P.M.	
<b>Pommes cocottes</b>			
Pommes de terre BF 15	kg	2	
Huile	litre	0,1	
Beurre	kg	0,050	
Sel fin		P.M.	
Poivre du moulin		P.M.	
<b>Finition</b>			
Persil	kg	0,030	

MATERIEL DE PREPARATION	MATERIEL DE DRESSAGE
	Légumier.