

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION

N° du CANDIDAT :

Nombre de couverts

8

Croustade d'œufs pochés à la julienne de poireaux

| DENREES | UNITES | QUANTITE | TECHNIQUE DE REALISATION |
|-------------------------|--------|----------|---|
| Éléments de base | | | 1 – Confectionner la pâte Brisée |
| Œufs | pièce | 8 | |
| Vinaigre | litre | P.M. | 2 – Tailler et étuver une julienne de poireaux |
| Pâte Brisée | | | |
| Farine | kg | 0,250 | 3 – Foncer 8 moules à tartelettes |
| Beurre | kg | 0,125 | |
| Sel fin | kg | 0,005 | 4 – Cuire les tartelettes à blanc |
| Œuf (jaune) | pièce | 1 | |
| Eau | litre | 0,05 | 5 – Préparer la sauce crème |
| Garniture | | | |
| Poireaux (blanc) | kg | 0,400 | 6 – Pocher les œufs |
| Beurre | kg | 0,080 | |
| Sauce crème | | | 7 – Lier la julienne de poireaux avec un peu de sauce crème |
| Lait | litre | 0,5 | |
| Beurre | kg | 0,050 | 8 – Garnir les fonds de tartelette avec la julienne de poireaux |
| Farine | kg | 0,050 | |
| Crème double | litre | 0,20 | 9 – Poser les œufs pochés, dresser sur assiette et napper de sauce crème. |
| Finition | | | |
| Cerfeuil | P.M. | P.M. | 10 – Décorer d'une pluche de cerfeuil et envoyer |
| Assaisonnement | | | |
| Sel fin | P.M. | P.M. | |
| Poivre de Cayenne | P.M. | P.M. | |
| Noix de muscade | P.M. | P.M. | |
| Sucre semoule | P.M. | P.M. | |

| MATÉRIEL DE PRÉPARATION | MATÉRIEL DE DRESSAGE |
|-------------------------|--------------------------------------|
| | Dressage sur assiettes individuelles |

| | | |
|---|---------------|------------|
| Groupement académique Est | Session 2005 | SUJET N°2 |
| C.A.P. CUISINE | | |
| 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

4

Poulet au cidre fondue de tomates riz pilaf aux raisins

| DENREES | UNITES | QUANTITE | TECHNIQUE DE REALISATION |
|--------------------------|--------|----------|--|
| Eléments de base | | | 1 – Découper à cru le poulet. 2 – Monder et concasser les tomates 3 – Eplucher et ciseler oignons et échalotes 4 – Marquer le poulet en ragoût à brun 5 – Marquer en cuisson la fondue de tomate 6 – Marquer en cuisson le riz pilaf 7 – Hacher le persil 8 – Décanter le poulet et terminer la sauce 9 – Dresser le poulet en légumier, fondue de tomate en bouquet dessus et riz pilaf à part. |
| Poulet PAC 1,200 kg | pièce | 1 | |
| Gros oignons | kg | 0,150 | |
| Farine | kg | 0,080 | |
| Cidre brut | litre | 0,500 | |
| Fond de veau brun | litre | 0,500 | |
| Calvados | litre | 0,030 | |
| Crème double | litre | 0,100 | |
| Huile | litre | 0,05 | |
| Riz pilaf | | | |
| Beurre | kg | 0,080 | |
| Riz long | kg | 0,200 | |
| Gros oignons | kg | 0,100 | |
| Raisins de Corinthe | kg | 0,100 | |
| Bouquet garni | pièce | 1 | |
| Beurre | kg | 0,050 | |
| Fondue de tomates | | | |
| Tomates | kg | 0,200 | |
| Echalotes | kg | 0,040 | |
| Ail | gousse | 1 | |
| Beurre | kg | 0,50 | |
| Finition | | | |
| Persil | kg | 0,050 | |
| Assaisonnement | | | |
| Sel fin | | P.M. | |
| Poivre du moulin | | P.M. | |
| Sucre | | P.M. | |

| MATERIEL DE PREPARATION | MATERIEL DE DRESSAGE |
|-------------------------|--|
| | 1 légumier pour le poulet 1 légumier pour le riz 2 doublures |