

PROTOCOLE DE FABRICATION

NOM DU PLAT :		POUR 8 PERSONNES	
Parmentier de cabillaud à la mimolette			
	U	Q	Phases de fabrication
<ul style="list-style-type: none"> • pommes de terre • cabillaud (en pavé) • poireaux • gousse d'ail • persil plat • bière • mimolette râpée • crème liquide • huile d'olive • sel, poivre 	<ul style="list-style-type: none"> Kg U U U Bouquet L Kg L CS PM 	<ul style="list-style-type: none"> 3 6 3 6 1/2 0,4 0,200 0,400 6 PM 	<ul style="list-style-type: none"> - Mettre les pommes de terre épluchées dans un gastronorme, couvrir d'eau et cuire 20 min dans le four fonction vapeur. - Les égoutter, puis écraser à la fourchette avec la crème fraîche et 4 c.à soupe d'huile. Réservez au chaud. - Préchauffer le four à 240°C. - Emincer les poireaux, écraser les gousses d'ail. - Chauffer 2 c. à soupe d'huile dans une poêle. - Faire revenir les poireaux émincés avec les gousses d'ail, puis ajouter les pavés de cabillaud et les dorer des deux côtés. - Verser la bière et cuire 10 min à feu doux en retournant le poisson à mi-cuisson. Retirer bien les arêtes du poisson. Réduire en purée. - Hacher le persil, et l'ajouter au poisson, saler et poivrer, mélanger. - Huiler un gastronorme. Mettre dans le fond une couche de pommes de terre. - Recouvrir de purée de poisson puis étaler par-dessus la purée de pommes de terre. - Recouvrir de mimolette râpée et enfourner. - Faire gratiner 15 min.
Réaliser le plat témoin.			

INSTRUCTION POUR LE THERMOSCELLAGE*
--

Barquette	
-----------	--

INSTRUCTION POUR LE DRESSAGE*

Assiette		Multiportions	
----------	--	---------------	--

CUISSON		
Appareil	Température	Temps
Casserole	100°C	20 min
Sauteuse	Feu doux	10 min
Four	240°C	10 min

REFROIDISSEMENT	
Température	Temps
+ 10°C	- de 2 heures

* Instructions à compléter par le jury (si nécessaire).

Nom :

Date :

PREPARATION(S)	ETRE CAPABLE DE :		QUALITE ORGANOLEPTIQUE	
	TECHNIQUES DE FABRICATION	TECHNIQUES DE CONDITIONNEMENT ET DE DRESSAGE	RESULTATS ATTENDUS	RESULTATS OBTENUS