

Fiche technique Cookrest
Clarification d'une marmite pour la réalisation d'un potage, d'un consommé

Nbre de couvert : 8
Préparation : 30mn
Cuisson : 1h

CR



Clarification d'une marmite

Ingrédients	Poids	Unité	Techniques
<ul style="list-style-type: none">• Maigre de bœuf à hacher (paleron, basses côtes)• Carottes• Vert de poireaux• Céleri branche• Tomate• Concentré de tomates• Cerfeuil• Blancs d'œuf	<ul style="list-style-type: none">0,4000,0800,0800,0400,2000,0201/42	<ul style="list-style-type: none">KgKgKgKgKgKgBottePièce	<p><u>Clarifier</u></p> <p>Dégraissier, dénervier et hacher la viande Eplucher et laver les éléments de G.A. Emincer finement les carottes, le vert de poireaux et le céleri Concasser les tomates Dans une russe réunir : la viande, les tomates, le concentré, la G.A., et les blancs d'œufs Mouiller la clarification avec la marmite refroidie et dégraissée Faire bouillir doucement en remuant Faire réduire et cuire doucement durant 1h En fin de cuisson ajouter quelques grains de poivre et le cerfeuil Passer le consommé au chinois étamine Le réserver au bain-marie Dégraissier et vérifier l'assaisonnement</p>