

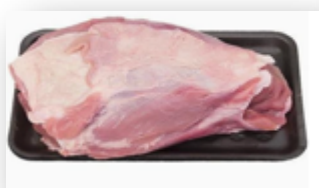
Veau Marengo

Ingrédients pour 8 Personnes

Préparation : Cuisson :

Méthode d'élaboration

1/ Préparer les éléments du ragoût	Produits	Unité	Quantité	Prix Unitaire	Prix Total
Parer les morceaux de veau et la détailler en morceaux de 50 g environ. Veiller à obtenir le même nombre de morceaux pour chaque convive. Tailler les oignons en mirepoix. Préparer du persil haché, un bouquet garni et de l'ail dégermé légèrement écrasé. Peser la farine, le vin blanc, le fonds brun clair et le concentré de tomate.	Epaule de veau désossé	Kg	1,800		
	Huile arachide	L	0,080		
	Oignon	Kg	0,200		
	Persil frisé	Botte	0,250		
	Thym, laurier	Botte	Pm		
	Ail	Kg	0,030		
	Farine T55	Kg	0,060		
	Vin blanc	L	0,150		
	Concentré de tomate	Kg	0,080		
	Fonds brun clair	L	1,500		
	Sel gros	Kg	Pm		
	Poivre moulu	Kg	Pm		
	Sel fin	Kg	Pm		
2/ Marquer le ragoût à brun	Produits	Unité	Quantité	Prix Unitaire	Prix Total
Porter le fonds brun clair à ébullition. Rissoler les morceaux de viande dans un rondeau ou une sauteuse. Ajouter les oignons en mirepoix et les pincer quelques minutes. Dégraisser, singer et placer le récipient dans un four à 230°C pendant quelques minutes pour torréfier la farine. Ajouter le concentré de tomate, mélanger et déglacer au vin blanc. Le faire réduire de moitié sur le feu et mouiller au fonds brun clair. Ajouter l'ail, le bouquet garni, le poivre et le gros sel. Porter à ébullition, couvrir et enfourner le veau marengo 1h à 1h30 environ à 200°C.					
	3/ Garnitures Marengo et pommes châteaux	Produits	Unité	Quantité	Prix Unitaire
Escaloper et sauter au beurre les champignons. Glacer à brun les petits oignons. Tailler des croûtons en forme de cœur et les sauter pour les dorer (il est possible de les frire). Tourner les pommes de terre, les blanchir, rafraichir et sauter à l'huile. Finir la cuisson au four	Champignons de Paris	Kg	0,250		
	Beurre	Kg	0,020		
	Sel fin, poivre moulu	Kg	Pm		
	Petit oignon	Kg	0,250		
	Beurre (petit oignon)	Kg	0,020		
	Sel fin	Kg	Pm		
	Sucre semoule	Kg	Pm		
	Pomme de terre	Kg	1		
	Huile d'olive	L	0,040		
4/ Terminer le ragoût	Produits	Unité	Quantité	Prix Unitaire	Prix Total
Décanter le sauté de veau dans un bahut à débarrasser. Passer la sauce au chinois étamine. La dégraisser en surface avec un pochon et rectifier l'assaisonnement. Filmer et réserver les morceaux de viande à 63°C avec un quart de la sauce. Réserver séparément au chaud la viande et le reste de sauce.					
	5/ Finition et Dressage	Produits	Unité	Quantité	Prix Unitaire
Dans un légumier, une cocotte ou une assiette, dresser la viande, répartir dessus la garniture. Décorer de croûtons, pointe vers le haut préalablement passé dans le persil haché. Saupoudrer le ragoût à brun de persil haché. Servir avec les pommes châteaux.	Pain de mie	Kg	0,180		
	Huile arachide	L	0,040		
	Beurre	Kg	0,020		
Coût Matières Premières total :					
Coût Matières Premières Portion :					#####



Argumentation Commerciale