



REPÈRES



Prép. Cuisson Portion  
45min 60min 220g

DENRÉES / QUANTITÉS

Bourguignon

|                                  |        |
|----------------------------------|--------|
| Champignons de Paris frais ..... | 1,4 kg |
| Oignons .....                    | 250 g  |
| Ail .....                        | 25 g   |
| Carottes .....                   | 500 g  |
| Farine de blé .....              | 50 g   |
| Vin rouge .....                  | 580 ml |
| Bouillon de légumes .....        | 450 ml |
| Bouquet garni .....              | 1      |
| Huile .....                      | 70 g   |
| Sel fin .....                    | 20 g   |
| Persil .....                     | 30g    |

Garniture carottes rôties

|                                  |                     |
|----------------------------------|---------------------|
| Carottes fraîches entières ..... | 1,2kg               |
| Huile .....                      | 50 ml               |
| Thym .....                       | 3 g                 |
| Sel fin .....                    | 5 g                 |
| Poivre .....                     | quantité suffisante |

PRÉPARATION

1 Mise en place du poste de travail

- Vérifier les D.L.C., peser les denrées, sélectionner le matériel nécessaire.
- Laver et désinfecter le matériel et le poste de travail en suivant les protocoles.

2 Préparations préliminaires

- Laver et éplucher les carottes selon la procédure, les couper en tronçons.
- Laver, désinfecter les champignons selon la procédure, les couper en quatre.
- Laver, désinfecter et hacher le persil au cutter. Réserver au froid dans une calotte filmée.
- Dans une russe, réaliser les 4,5 litres de bouillon de légumes. Réserver au chaud en attente d'utilisation.

3 Marquer la cuisson du bourguignon

- Dans la sauteuse, faire revenir à l'huile les oignons émincés, les champignons coupés et les carottes.
- Lorsque les champignons sont bien colorés, ajouter l'ail et le bouquet garni.
- Singer avec la farine. Bien mélanger tous les éléments ensemble pour les enrober de farine. Laisser cuire la farine.
- Mouiller avec le vin rouge. Porter à ébullition. Ajouter le bouillon de légumes. Porter de nouveau à ébullition.
- Réduire la source de chaleur et laisser cuire environ 15 minutes. Saler et poivrer.

4 Préparer la garniture

- Placer les carottes dans une calotte, mélanger avec l'huile et les épices.
- Mettre le mélange en bac GN 1/1 H 65, bien les répartir pour qu'elles ne se chevauchent pas.
- Cuire à 180°C durant 15-20 minutes.
- Vérifier la cuisson, couvrir et stocker en armoire chaude. Maintenir à la température de + 63 °C en attente de consommation.

5 Terminer la préparation du bourguignon

- Au besoin, réduire le fond de cuisson du bourguignon.
- Dépouiller et dégraisser la surface.
- Vérifier l'assaisonnement et la consistance de la sauce.
- Respecter la procédure de fin de cuisson.
- Couvrir et stocker en armoire chaude. Maintenir à la température de + 63 °C en attente de consommation.

6 Dresser et servir

- Servir à l'assiette une belle louche de bourguignon et 3 ou 4 morceaux de carottes rôties. Persiller au départ de l'assiette.



## REPÈRES



Prép. Cuisson Portion  
60min 30min 330g

## DENRÉES / QUANTITÉS

|  |        |
|--|--------|
| Pommes de terre Bintje.....              | 3,3 kg |
| Haricots blancs appertisés .....         | 500 g  |
| Lait végétal.....                        | 150 ml |
| Jus de cuisson des pommes de terre ..... | 400 ml |
| Margarine .....                          | 100 g  |
| Gros sel .....                           | 40 g   |
| Sel fin .....                            | 25 g   |

## MATÉRIEL

1 calotte  
1 mixeur / Cutter  
1 russe  
1 mixer à purée  
1 marmite bain-marie  
1 fouet  
4 bacs GN 1/1 H 250  
4 couvercles GN 1/1

## PRÉPARATION

### 1 Mise en place du poste de travail

- Vérifier les D.L.C., peser les denrées, sélectionner le matériel nécessaire.
- Laver et désinfecter le matériel et le poste de travail en suivant les protocoles.

### 2 Préparations préliminaires

- Éplucher les pommes de terre.
- Laver et désinfecter les pommes de terre.
- Couper les pommes de terre en gros quartiers. *Facultatif*
- Couper la margarine en parcelles. Réserver au froid en attente d'utilisation.

### 3 Préparer la cuisson des pommes de terre

- Dans une marmite ou dans un grand bain-marie, couvrir les pommes de terre d'eau froide.
- Porter à ébullition. Saler avec le gros sel. Écumer l'eau de cuisson.
- Laisser cuire. Vérifier la cuisson des pommes de terre. La pomme de terre doit pouvoir s'écraser facilement.
- Au terme de la cuisson, égoutter l'eau de cuisson par la bonde robinet. En récupérer une partie dans une calotte.
- Dans une russe, faire chauffer le lait végétal, l'eau de cuisson des pommes de terre et la margarine, jusqu'à ce que celle-ci soit fondue.
- Mixer les haricots blancs, le lait végétal et l'eau de cuisson des pommes de terre au mixer plongeant jusqu'à avoir un liquide homogène et sans grumeau.
- Réduire en purée les pommes de terre à l'aide d'un grand fouet ou bien au mixeur à purée.
- Ajouter aux pommes de terre en purée le liquide mixé.
- Bien mélanger pour avoir une consistance souple. Rectifier l'assaisonnement.
- Respecter la procédure de fin de cuisson.
- Débarrasser la purée dans 4 bacs GN 1/1 H 250.
- Lisser la surface de la purée à l'aide d'une corne ou d'une spatule.
- Verser une pellicule de lait végétal sur la surface pour éviter le dessèchement. Couvrir.
- Stocker en armoire chaude et maintenir à + 63 °C en attente de consommation.

### 4 Servir

- Dresser à l'assiette la purée en dôme, à l'aide d'une petite louche à bec