**FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION CRÊPERIE**

**NOMBRE DE PORTIONS : 8**

**PÉTONCLES À LA FONDUE DE POIREAUX**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **PHASES ESSENTIELLES** | **DENRÉES** | **UNITÉS** | **01** | **02** | **03** | **TTX** |
| **01 :**  Parer, laver, couper en paysanne les blancs de poireaux  Éplucher, ciseler les échalotes.  Faire suer les échalotes *dans le beurre fondu*, y ajouter les poireaux et laisser cuire à couvert.  **02 :**  Faire un roux blanc, y ajouter le fumet de poisson et laisser cuire quelques minutes. *(Attention si fumet en poudre industriel regarder les préconisations pour calculer la quantité, et ne pas oublier d’ajouter la quantité d’eau préconisée)*  Incorporer la crème *en plusieurs fois* et réduire.  Ajouter les légumes, rectifier et réserver au bain marie.  **03 :**  Faire sauter les pétoncles (en plusieurs fois) *dans le beurre clarifié (pas besoin de longtemps)*, les flamber.  Réserver au bain marie. | **POISSONNERIE :**  Pétoncle  **LÉGUMERIE :**  Blanc de poireau  Échalote  **ÉCONOMAT :**  Fumet de poisson  Cognac  Farine  Sel  Poivre  **BOF :**  Crème  *Beurre*  Beurre clarifié  **Total :**  **Total/portion :** | Gr  Gr  Gr  Cl  Cl  Gr  Cl  Gr  Gr | 650  50  PM  PM  50 | 25  20  PM  PM  20  20 | 500  5  PM  PM  50 | 500  650  50  25  5  20  PM  PM  20  70  50  **1390**  **170** |