**FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION CRÊPERIE**

**NOMBRE DE PORTIONS : 8**

**SAUCISSE SAUCE MOUTARDE**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **PHASES ESSENTIELLES** | **DENRÉES** | **UNITÉS** | **01** | **02** | **TOTAUX** |
| **01 :**  Blanchir les saucisses.  Dans un poêle, les colorer avec le beurre clarifié.  Réserver au bain marie.  **02 :**  Éplucher et ciseler les oignons.  *Pour aider les oignons à suer, mettre un peu de sel*  Faire suer les oignons dans la matière grasse.  Flamber au cognac.  Déglacer au vin blanc, réduire à sec.  Ajouter le fond brun et la crème, réduire.  *Ne pas oublier l’eau si c’est du fond industriel en poudre (cf. préconisations du produit)*  Hors du feu incorporer la moutarde, rectifier.  Réserver au bain marie. | **CHARCUTERIE :**  Saucisse blanche  **ÉCONOMAT :**  Cognac  Fond brun lié  Moutarde  Vin blanc sec  Sel  Poivre  **BOF :**  Beurre clarifié  Beurre  Crème  **LÉGUMERIE :**  Oignons | Pièce  Cl  Cl  Gr  Cl  Gr  Gr  Cl  Gr | 8  50 | 5  25  50  20  PM  PM  30  20  50 | 5  25  50  20  PM  PM  50  30  20  50 |