

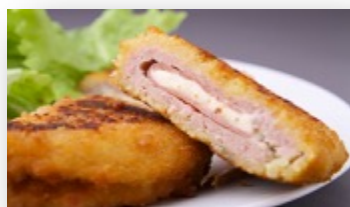
# Escalope de veau cordon bleu, pâtes fraîches

Ingrédients pour 8 Personnes

Préparation : Cuisson :

## Méthode d'élaboration

	Produits	Unité	Quantité	Prix Unitaire	Prix Total
<b>1/ Préparer les escalopes</b>					
Parer les escalopes de veau. Dans un papier film, aplatir à l'aide d'une batte, garnir de fromage et de jambon de paris. réserver au frais.	Escalopes (ou noix de veau)	Kg	1,500		
	Jambon de Paris	Kg	0,300		
	Gruyère	Kg	0,300		
<b>2/ Réaliser une fondue de tomates</b>					
Ciseler les oignons. Les suer à l'huile d'olive. Ajouter les tomates mondées, épépinées et concassées, l'ail dégermé, le bouquet garni, l'assaisonnement et, éventuellement, un peu d' concentré de tomate si l'on souhaite forcer la couleur. Recouvrir d'un rond de papier sulfurisé percé au centre et cuire à feu doux environ 10 mn. Retirer le papier et terminer la cuisson jusqu'à évaporation de l'eau. Réserver.	Huile d'olive	L	0,040		
	Oignon	Kg	0,040		
	Tomate	Kg	0,800		
	Concentré de tomate	Kg	Pm		
	Bouquet Garni	Pièce	1		
	Ail	Gousse	2		
	Sel fin, poivre	Kg	Pm		
	Sucre semoule	Kg	Pm		
<b>3/ Préparer la garniture et le décor</b>					
Hacher le persil. <b>Réaliser les pâtes fraîches:</b> Incorporer dans la farine les oeufs entiers préalablement battus. Obtenir une boule homogène. Laisser reposer au frais. Réaliser les tagliatelles (à la main, ou au laminoir). Cuisson eau bouillante salée. Rafrâchir aussitôt, les égoutter à nouveau et les huiler dans une calotte avec de l'huile	Persil frisé	Botte	1/4		
	Farine	Kg	1		
	Oeuf entier	Pièce	10		
	Gros sel	Kg	Pm		
	Huile olive	L	Pm		
<b>4/ Préparer les éléments de la panure</b>					
Préparer une anglaise: battre les oeufs à la fourchette avec l'assaisonnement, l'huile et un peu d'eau. Passer au chinois. Parallèlement, préparer la panure à la milanaise en mélangeant la mie de pain ou la chapelure et le parmesan.	Oeuf (anglaise)	Pièce	3		
	Huile arachide (anglaise)	L	0,030		
	Sel fin, poivre	Kg	Pm		
	Eau (anglaise)	L	Pm		
	Chapelure	Kg	0,160		
	Parmesan	Kg	0,120		
<b>5/ Paner, sauter les escalopes, dresser</b>					
Eponger les escalopes sur papier absorbant, les saler, les poivrer, les fariner et les tapoter. Les enrober d'anglaise puis les paner avec la chapelure milanaise. Repasser dans l'anglaise puis dans la chapelure. Quadriller les escalopes avec le dos d'un couteau d'office. Les sauter au beurre clarifié. Les égoutter sur papier absorbant et les assaisonner. Parallèlement, réchauffer les tagliatelles dans un sautoir avec de la fondue de tomate et adjoindre du parmesan. Rectifier l'assaisonnement. Dresser un rouleau de tagliatelles avec une fourchette diapason, puis les escalopes. Décorer d'une quenelle de fondue de tomate et de	Farine T55	Kg	0,160		
	Sel fin, poivre	Kg	Pm		
	Persil frisé	Botte	Pm		
				Coût Matières Premières total :	
				Coût Matières Premières Portion :	#####



Argumentation Commerciale