

Curry d'agneau riz madras

Ingrédients pour 8 Personnes

Préparation : Cuisson :

Méthode d'élaboration

	Produits	Unité	Quantité	Prix Unitaire	Prix Total
1/ Préparer les éléments du curry d'agneau					
Parer l'épaule d'agneau et la détailler en morceau de 50 g environ ; veiller à obtenir le même nombre de morceaux pour chaque convive. Tailler les oignons en mirepoix. Concasser la coriandre, hacher le gingembre, préparer un bouquet garni réalisé avec les queues de coriandre, le thym et le laurier, et de l'ail dégermé légèrement écrasé.	Epaule d'agneau	Kg	1,800		
	Huile d'arachide	L	0,080		
	Oignon	Kg	0,200		
	Gingembre frais	Kg	0,060		
	Coriandre fraîche	Botte	1/4		
	Cumin en poudre	Kg	Pm		
	Thym, Laurier	Botte	Pm		
	Ail	Kg	0,030		
2/ Marquer le ragoût à brun					
Peser la farine, le fonds blanc et le lait de coco. Porter le fonds et le lait de coco à ébullition. Rissoler les morceaux de viande dans un rondou ou une sauteuse. Ajouter les oignons et le gingembre et les pincer légèrement. Dégraisser, ajouter le curry, le cumin, singer et mélanger. Mouiller avec le mélange de fonds et le lait de coco bouillant. Ajouter ail, piment, bouquet garni et gros sel. Porter à ébullition, couvrir et enfourner à 200°C pendant 1 h environ.	Farine T55	Kg	0,060		
	Fonds blanc	L	1,000		
	Lait de coco	L	0,600		
	Curry	Kg	Pm		
	Sel gros	Kg	Pm		
	Piment de Cayenne	Kg	Pm		
	Sel fin	Kg	Pm		
	Pommes fruits	Kg	0,200		
3/ Préparer le riz façon Madras					
Suer au beurre les oignons ciselés et nacer le riz. Mouiller au fonds blanc bouillant, saler, ajouter un bouquet garni, un petit morceau de bâton de cannelle et porter à frémissement. Couvrir d'un papier sulfurisé et d'un couvercle, puis enfourner 20 mn à 180°C. Sortir le riz du four et le laisser gonfler à couvert ¼ d'heure. Oter le bouquet garni et la cannelle, ajouter le beurre en parcelles et égrener le riz en le remuant avec une fourchette diapason. Ajouter le raisin bien égoutté et gonflé avec une infusion de thé Darjeeling, une brunoise de papaye et les amandes effilées torréfiées.	Beurre	Kg	0,080		
	Oignon	Kg	0,160		
	Riz Basmati	Kg	0,400		
	Fonds blanc	L	0,750		
	Bouquet garni	Pièce	1,000		
	Raisin de Smyrne	Kg	0,050		
	Sachet de thé	Pièce	Pm		
	Papaye fraîche	Kg	0,200		
	Amandes effilées	Kg	0,050		
	Bâton de cannelle	Pièce	1/4		
Sel fin	Kg	Pm			
4/ Terminer le ragoût					
Tailler les pommes en macédoine. Décanter le ragoût dans un bahut à débarrasser. Passer la sauce au chinois étamine. Lui adjoindre les pommes et porter à ébullition. Filmer et réserver les morceaux de viande à 63°C avec un quart de la sauce. Réserver le reste de sauce au chaud. Dresser le riz et les morceaux de viande. Les napper et les saupoudrer de coriandre concassée.	Coriandre fraîche	Botte	1/4		

Coût Matières Premières total :

Coût Matières Premières Portion : #####

Argumentation Commerciale

