

SUJET N° 17M06

PRODUIRE ET DISTRIBUER LES 2 PLATS
À L'AIDE DES FICHES TECHNIQUES SUIVANTES

- *Potage aux pois cassés, beignets Pignatelli,
crème fouettée au piment d'Espelette* (8 personnes)
- *Magret de canard aux griottes, pommes
« Noisette »* (4 personnes)

| | | | |
|--|--------------|---------------|----------|
| Sujet National | Session 2013 | SUJET N°17M06 | |
| CAP CUISINE | | | |
| Épreuve : EP2 – Productions culinaires | Durée : 4H30 | Coef : 12 | page 1/3 |

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION

| INITULÉ | Responsable | Nombre de personnes |
|--|-------------|---------------------|
| <i>Potage aux pois cassés, beignets Pignatelli, crème fouettée au piment d'Espelette</i> | Entremétier | 8 couverts |

| MATIÈRES PREMIÈRES | UNITÉ | QUANTITÉ | TECHNIQUES DE RÉALISATION |
|-----------------------------|-------|----------|---|
| Éléments de base | | | |
| - Pois cassés | kg | 0.500 | <ol style="list-style-type: none"> 1. Mettre en place le poste de travail. 2. Blanchir les pois cassés : <ul style="list-style-type: none"> - Blanchir, écumer, rafraîchir et égoutter. 3. Préparer les lardons : détailler et blanchir. 4. Préparer la garniture aromatique. 5. Marquer le potage en cuisson : <ul style="list-style-type: none"> - Raidir les lardons. - Suer la mirepoix, ajouter les pois cassés et mouiller au fond blanc. - Ajouter le bouquet garni et l'ail. - Cuire doucement à couvert. 6. Préparer la garniture : beignets Pignatelli : <ul style="list-style-type: none"> - Réaliser la pâte à chou. - Ajouter la garniture « Pignatelli » : pignons de pin torréfiés, gruyère râpé et brunoise de jambon ; assaisonner. - Façonner les beignets (24 pièces) à la poche à douille tout en les plongeant dans le bain de friture à 180°C. - Réserver sur papier absorbant. 7. Réaliser la crème fouettée au piment d'Espelette. 8. Passer et finir le potage au beurre. 9. Dresser : <ul style="list-style-type: none"> - Tasse à potage avec une quenelle de crème fouettée et 3 beignets. |
| Garniture aromatique | | | |
| - Beurre | kg | 0.040 | |
| - Poitrine de porc fumée | kg | 0.100 | |
| - Vert de poireau | kg | 0.080 | |
| - Carottes | kg | 0.080 | |
| - Oignons | kg | 0.080 | |
| - Bouquet garni | pièce | 1 | |
| - Ail gousse | pièce | 2 | |
| Mouillement | | | |
| - Fond blanc de veau | l | 2 | |
| Finition | | | |
| - Beurre | kg | 0.040 | |
| Beignets Pignatelli | | | |
| Pâte à chou | | | |
| - Eau | kg | 0.125 | |
| - Beurre | kg | 0.050 | |
| - Farine | kg | 0.075 | |
| - Œufs | pièce | 2 | |
| - Sel/poivre/muscade | kg | pm | |
| Garniture | | | |
| - Jambon de Paris | kg | 0.075 | |
| - Pignons de Pin | kg | 0.025 | |
| - Gruyère râpé | kg | 0.075 | |
| Crème fouettée | | | |
| - Crème liquide | l | 0.20 | |
| - Piments d'Espelette | kg | pm | |

| MATÉRIEL DE PRÉPARATION | MATÉRIEL DE DRESSAGE |
|-------------------------|----------------------|
| | |

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION

| INTITULÉ | Responsable | Nombre de personnes |
|---|-------------|---------------------|
| <i>Magret de canard aux griottes, pommes « Noisette »</i> | | 4 couverts |

| MATIÈRES PREMIÈRES | UNITÉ | QUANTITÉ | TECHNIQUES DE RÉALISATION |
|----------------------------|-------|---------------|--|
| <u>Éléments de base</u> | | | |
| - Magrets de canard | pièce | 2 | 1. Mettre en place le poste de travail. |
| | | | |
| <u>Sauce aux griottes</u> | | | 2. Parer et quadriller les magrets de canard. |
| - Vinaigre de framboise | l | 0.025 | |
| - Sucre semoule | kg | 0.025 | 3. Lever les pommes « Noisette » à la cuillère à racine. |
| - Griottes au sirop 4/4 | pièce | $\frac{1}{2}$ | |
| - Fond brun lié | l | 0.25 | 4. Sauter les magrets de canard : - Débarrasser sur grille. - Déglacer le récipient de cuisson avec le Guignolet. |
| - Guignolet | l | 0.05 | |
| - Fécule de PDT | kg | pm | |
| - Beurre | kg | 0.040 | |
| <u>Pommes « Noisette »</u> | | | 5. Réaliser la sauce aux griottes : - Réaliser une gastrique avec le sucre et le vinaigre de framboise. - Détendre le caramel blond avec le jus de griotte, réduire. - Mouiller au fond brun, réduire. - Parfumer avec le Guignolet. - Rectifier, éventuellement, la liaison avec de la fécule de pommes de terre et l'assaisonnement. - Monter au beurre. |
| - Pommes de terre Bintje | kg | 1 | |
| - Beurre | kg | 0.040 | |
| - Huile | l | 0.04 | |
| | | | 6. Marquer en cuisson les pommes « Noisette » - Blanchir les pommes « Noisette ». - Rissoler les pommes « Noisette » à l'huile et au beurre. |
| | | | 7. Dresser |

| MATÉRIEL DE PRÉPARATION | MATÉRIEL DE DRESSAGE |
|-------------------------|----------------------|
| | |