

EPAULE DE VEAU BRAISÉE AUX SENTEURS DE SAUGE

Semaine du goût



Nombre de couvert : 100
Description: Epaule ou bas de carré

Denrées	Poids	Méthode de fabrication
Epaule de veau	16 kg	<ul style="list-style-type: none"> - Faire braiser les épaules de veau ficelées, en plaque ou en GN sur lit de mirepoix, mouiller avec le fond, brun, ajouter l'ail en gousses et le bouquet garnie. - Ajouter à la cuisson une partie de la sauge. - Faire une infusion avec le reste de la sauge. - Réserver la viande cuite, éviter la sur cuisson. - Chinoiser le fond de braisage, ajouter selon le besoin au niveau du goût l'infusion de sauge. - Mettre au point la consistance du fond de braisage (fécule). - Napper de fond de braisage la portion de viande, saupoudrer de persil haché, parfumer avec de la sauge hachée.
Oignons	1 kg	
Carottes	1 kg	
Ail	100 g	
Fond brun clair	5 l	
Bouquet garnie	1 p	
Sauge	QS	
Sel	QS	
Poivre	QS	
Carottes de 240 à 300 g	1 kg	
Carottes	2 kg	
Carottes	2 kg	
P.D.T. Brite	4 kg	
Oignons	4 kg	
Aubergines	1 kg	
Quai	1 kg	
Paprika	300 g	
Poudre à Colombe	400 g	
ail	100 g	
Curry	600 g	
Ail	100 g	
Bouquet garni	1 p	
Jus de citron	1 l	
Vinaigre d'alcool	1 l	
Fond de veau	15 l	
Celis de gros	QS	
Sel	QS	
Poivre	QS	