Produit de base :	veau	Saison :	Tps de réalisation :

	Côte de veau de lait au poivre et genièvre Bouchon de pommes de terre confites, fagot d'asperges et Morilles à la crème	**Base**	**10**

Descriptif

Technique

Préparation :

Parer, manchonner les côtes de veau.
Réserver.
Détailler des fines lanières de poitrine fumée
Eplucher les Légumes

Cuisson

Assaisonner, poêler les côtes de veau avec l'huile d'olive et du beurre dans une cocotte en fonte.
Ajouter le genièvre, les gousses d'ail, le bouquet garni.
Enfourner à 160°C, arroser en cours de cuisson et tenir les côtes de veau rosées.
Les tailler en tranches épaisses au moment.
Détailler les Pommes de terrre en bouchon
Confire les pommes de terre dans la graisse
Sauter les Morilles,Suer les échalotes ciselées, Déglacer au Porto, réduire et crèmer.
Cuire à l'anglaise les asperges
Former des fagots et maintenir avec la poitrine
Passer quelques minutes au four 190°C

Finition et présentation

Dresser une côte de veau dans une assiette avec thym frais et fleur de se:, disposer le bouchon de pommes de terre, les morilles à la crème et le fagot d'asperges .
Ajouter un trait de jus de veau
Décor : bouquet d'herbes, fleur de sel, mignonette.

Denrées					Valorisation		
Nature	Unité	**A**	**B**	**C**	*Total*	*PU Ht*	*PT ht*
Côtes de veau de lait	Pce	10,000			10		
Pommes de terre	Kg	1,000			1		
asperges vertes	Kg	1,500			1,5		
Poitrine de porc fumée	Kg	0,250			0,250		
Huile d'olive	L	0,150			0,150		
Beurre	Kg	0,200			0,200		
Ail	tête	1,000			1,000		
Bouquet garni	pce	1,000			1,000		
Parmesan	Kg	0,050			0,050		
Jus de veau	L	0,500			0,500		
Fleur de sel	PM				0,000		
Poivre mignonette	PM				0,000		
genièvre	PM				0,000		
Romarin	botte	0,250			0,250		
Thym frais	botte	0,250			0,250		
Cerfeuil	botte	0,250			0,250		
Graisse de canard	Kg	0,750			0,750		
Morilles	Kg	0,500			0,500		
Persil	botte	0,250			0,250		
Crème fleurette	L	0,200			0,200		
					0,000		
					0,000		
					0,000		
					0,000		

Présentation :

Matériel(s) Spécifique(s)

Total denrées	- €
Assaisonnement 2%	- €
Coût matière:	- €
Coût portion	- €
Coef.Mult.	
Prix de vente HT	