

224	<b>TARTE FINE AUX ECHALOTES ET BOUDIN BLANC SAUCE MOUTARDE</b>	<b>Nombre couverts</b> 8						
<b>DESCRIPTIF :</b> Disque de pâte sablée au Cantal cuit à blanc et recouvert d'une compotée d'échalotes et de fines tranches de boudin blanc, servi avec une sauce moutarde.								
PROGRESSION DU TRAVAIL	Denrées par phases essentielles							
	Denrées	Unité	1	2	3	4	5	Total
<p><b>1. PATE SABLEE AU CANTAL</b></p> <p>Sabler ensemble le beurre pommade, la farine, le sel Ajouter le cantal râpé puis le lait et le jaune d'œuf. Fraiser et réserver au frais Abaïsser à 5 mm d'épaisseur Détailler les disques au diamètre souhaité (10/12 cm) Cuire au four à 180° entre deux plaques. Réserver après cuisson</p> <p><b>2. COMPOTEE D'ECHALOTES</b></p> <p>Laver et éplucher les échalotes. Émincer finement et les étuver au beurre doucement sur le coin du fourneau.</p> <p><b>3. SAUCE MOUTARDE</b></p> <p>suer les oignons ciselés, déglacer au vin blanc, réduire, mouiller au fond brun de veau lié, réduire, passer au chinois. Lier à la moutarde, monter au beurre, rectifier l'assaisonnement.</p> <p><b>4. MONTAGE – FINITION</b></p> <p>Répartir les échalotes sur les fonds de tarte Retirer la peau des boudins et émincer finement. Former une jolie rosace sur chaque tarte, badigeonner de beurre fondu. Passer 8 à 10 minutes à 150/160° Dresser sur assiette avec un cordon de sauce et la roquette triée et assaisonnée</p>	<b>BOUCHERIE</b>							
	Boudin blanc	Pièce				4		4
	<b>CREMERIE</b>							
	Beurre	Kg	0,125	0,050	0,050	0,030		0,255
	Cantal	Kg	0,030					0,030
	Lait	Litre	0,05					0,05
	Jaune d'œuf	Pièce	2					2
	<b>LEGUMERIE</b>							
	Echalotes	Kg		0,600				0,600
	Oignon	Kg			0,150			0,150
	Roquette	kg				0,050		0,050
	<b>ECONOMAT</b>							
	Farine	Kg	0,250					0,250
	Fond brun lié	Litre				0,5		0,5
	Moutarde à l'ancienne	Kg				0,030		0,030
	Huile de noix	Litre					0,1	0,1
	Vinaigre de cidre	Litre					0,03	0,03
	Sel fin	Kg	Pm	Pm			Pm	Pm
	Poivre du moulin	Kg					Pm	Pm
<b>CAVE</b>								
Vin blanc	Litre				0,10		0,10	
<b>DRESSAGE : 8 ASSIETTES</b>								

Annexe 3

<b>Critères d'évaluation du plat imposé</b>
---

<p><b>Présentation</b></p> <p><b>Dégustation</b></p> <p><b>Qualité des commentaires</b></p> <p><b>Pertinence de l'analyse</b></p> <p><b>Qualité de la communication</b></p> <p><b>Disposition prises par le candidat</b></p>
--

**BREVET DE TECHNICIEN SUPERIEUR HOTELLERIE RESTAURATION, OPTION B.**

**ETUDES ET REALISATIONS TECHNIQUES : EPREUVE PRATIQUE DE GENIE CULINAIRE.**

Phase 1 : Conception, Organisation	30 minutes	Coef 0.5
Phase 2 : Réalisation	3 heures	Coef 1
Phase 3 : Evaluation du travail des commis		Coef 0.5
Phase 4 : Présentation dégustation du travail du candidat		Coef 0.5

**Sujet n°224**

**Partie n° 1 : Conception, organisation (30 minutes)**

Sur le document en annexe n° 1a, vous devez :

**1) Indiquer le nom du plat de conception** que vous avez choisi de réaliser, en utilisant des produits figurant dans la liste "PANIER".

Vous indiquerez votre sélection en rayant sur cette liste les denrées dont vous n'avez pas besoin.

**2) Compléter le tableau d'ordonnement** des tâches en annexe 1b en indiquant :

- Les principales phases techniques de votre plat
- Le temps imparti à chaque phase des 2 plats
- L'organisation horaire.

**Partie n° 2 : Réalisations culinaires**

**1) Le plat imposé et son évaluation** : Fiche technique fournie en annexe 2

Vos deux commis réaliseront en autonomie, sous votre responsabilité, le plat suivant pour 8 couverts :

**TARTE FINE AUX ECHALOTES ET BOUDIN BLANC SAUCE  
MOUTARDE**

Qui sera dressé de la manière suivante :

**A l'assiette**

Vous analyserez en présence du jury, et à l'heure qui vous sera indiquée, le plat réalisé par vos commis. Vous conduirez cette analyse en utilisant le document en annexe 3

**2) Vous réaliserez le plat de conception** que vous avez créé en utilisant les denrées que vous avez choisi dans le panier. Vous devez obligatoirement mettre en œuvre les 3 techniques suivantes :

**1. REALISER UNE FARCE MOUSSELINE**

**2. FARCIR LES SUPREMES DE VOLAILLE**

**3. REALISER GARNITURE A BASE DE LENTILLES**

Vous dresserez impérativement :

**A l'assiette**

Date :  
Matin / Soir <sup>(1)</sup>

N° de candidat :

N° du sujet traité : 224

Annexe  
n°1a

Nom du plat de conception <sup>(2)</sup> :

4 Couverts

<sup>(1)</sup> : Entourez la mention valide. <sup>(2)</sup> : A remplir par le candidat

PANIER (DENREES DISPONIBLES)	UNITE	QUANTITE
<b>BOUCHERIE</b>		
Filet de poulet (200g/pièce)	Kg	1
Crépine de poulet	Kg	0,150
Poitrine de porc fumée	Kg	0,200
<b>CREMERIE</b>		
Beurre doux	Kg	0,150
Crème liquide	Litre	0,50
Gruyère râpé	Kg	0,125
Lait	Litre	0,20
Oeuf entier	Pièce	5
<b>LEGUMERIE</b>		
Légume saison : ( <i>asperge</i> )	Kg	0,300
Carotte	Kg	0,300
Céleri rave	Kg	0,300
Chou vert frisé	Kg	0,400
Cerfeuil	Botte	1/10
Echalote	Kg	0,100
Navet long	Kg	0,200
Oignon	Kg	0,100
Persil plat	Botte	1/10
Pomme de terre Bintje	Kg	0,200
Pleurote	Kg	0,250
Roquette	Kg	0,050
Tomate garniture 50/60	Kg	0,250
<b>ECONOMAT</b>		
Chapelure	Kg	0,050
Farine	Kg	0,150
Fond de veau brun lié	Litre	0,50
Huile de noix	Litre	0,10
Huile de colza	Litre	0,10
Lentilles vertes AOC	Kg	0,200
Noisette entière	Kg	0,050
Vinaigre de cidre	Litre	0,05
<b>CAVE</b>		
vin rouge	Litre	0,20
<i>Les épices courants à disposition : thym, laurier, safran, badiane, curry, gingembre, cumin et autres épices, sucre, farine, huiles, vinaigres, concentrée de tomate.</i>		

DESCRIPTIF PROFESSIONNEL DU PLAT DE CONCEPTION

Pièce principale :

Fonds / Sauces :

Garnitures :

Finitions :

Dressage (croquis facultatif)

**Rayer les denrées non utilisées**

PHASES TECHNIQUES	Temps	10'	20'	30'	40'	50'	1H	10'	20'	30'	40'	50'	2H	10'	20'	30'	40'	50'	3H	
1.1 Réaliser la pâte brisée- réserver au frais																				
1.2 Eplucher et laver tous les légumes																				
1.3 Emincer et étuver les échalotes																				
1.4 Abaisser, détailler et cuire les sablés																				
1.5 Marquer la réduction de la sauce																				
1.6 Eplucher et tailler les boudins blancs																				
1.7 Monter les tartes fines																				
1.8 Terminer la sauce et chauffer les tartes																				
1.9 Dresser et envoyer																				

Plat de conception :

2.1																				
2.2																				
2.3																				
2.4																				
2.5																				
2.6																				
2.7																				
2.8																				
2.9																				

Légende    chef :    Commis 1 :    Commis 2 :    Préliminaire :    Phase technique :    Cuisson :    Autres :