



FILETS DE POISSON OU TRUITE MEUNIÈRE

Matériel utilisé

→ 8 bacs GN 1/1 x 40

Temps de préparation : 45 mn
Temps de cuisson : 15mn
Nombre de couverts : 100
Mode de cuisson : Sauté au four
Matériel de cuisson : Four
Poids par personne : 140 g
Calories : 380 kcal

Denrées	Poids	Méthode de fabrication
Filets de poisson ou truite	14 kg 18 kg	→ Habiller le poisson. → Portionner en fonction de la morphologie du poisson.
Beurre	3 kg	→ Beurrer abondamment au pinceau le fond des bacs GN de cuisson. Saler, poivrer.
Jus de citron	1 l	
Jus de veau lié (facultatif)	2 dl	→ Disposer environ 12 portions par bac GN (on peut préalablement fariner les pièces de poisson).
Persil haché	300 g	
Cerfeuil haché	100 g	→ Beurrer les portions plaquées. Saler, poivrer.
Ciboulette hachée	200 g	→ Piquer la sonde au cœur d'une portion.
Sel	QS	→ Cuire au four, à chaleur sèche, à + 210 °C, 10 à 12 mn environ. Atteindre + 63° C à cœur.
Poivre	QS	→ Parsemer les fines herbes sur les poissons. Verser quelques gouttes de citron et de jus lié. → Pour le service, arroser de beurre très chaud préalablement clarifié.

T A R N



LE DÉPARTEMENT

