



TAJINE D'AGNEAU AUX PRUNEAUX

Matériel utilisé

- 4 bacs GN 1/1 x 100 de service avec couvercles
- 4 bacs GN 1/1 x 65
- 4 bacs perforés GN 1/1 x 100
- Sauteuse/four mixte
- Sonde de cuisson

- Temps de préparation : 2h30
- Temps de cuisson : 1h30
- Nombre de couverts : 100
- Mode de cuisson : Ragoût brun
- Matériel de cuisson : Sauteuse/four mixte
- Poids par personne : 180g
- Calories : 500 kcal

Denrées	Poids	Méthode de fabrication
Sauté d'agneau	16 kg	<ul style="list-style-type: none">→ En sauteuse, faire rissoler la viande.→ Egoutter la viande pour éliminer les graisses de cuisson, réserver au chaud à + 63° C.→ Dégraisser la sauteuse, éliminer les particules carbonisées.→ Faire revenir les oignons en sauteuse, ajouter la viande, l'ail, le safran, la cannelle, le bouquet garni, le sel et le poivre.→ Remuer l'ensemble, laisser suer quelques instants. <p>Cuisson</p> <p><i>1ère méthode (en sauteuse)</i></p> <ul style="list-style-type: none">→ Mouiller avec le fond brun clair et fond lié.→ Porter à ébullition, écumer, couvrir.→ Cuire à feu doux de 1h à 1h15mn environ. Contrôler la cuisson.→ Au terme de la cuisson, réserver la viande en bacs GN de service, laisser réduire le fond de cuisson au volume et à la consistance désirés. <p>→ Répartir la sauce chinoisée sur les 4 bacs GN, réserver au chaud à + 63° C.</p> <p><i>2ème méthode (au four mixte)</i></p> <ul style="list-style-type: none">→ Répartir les morceaux de viande, la garniture aromatique et les fonds dans les bacs GN.→ Piquer la sonde de cuisson au cœur d'un morceau de viande, couvrir.→ Cuire à four mixte, à + 170° C, 45 à 50 mn environ.→ Atteindre + 95/97° C à cœur, contrôler la cuisson.→ Dégraisser et dépouiller la surface de la cuisson, réserver à + 63° C. <ul style="list-style-type: none">→ Durant la cuisson, hydrater les pruneaux dans l'eau chaude, égoutter.→ Glacer les pruneaux au miel en sauteuse ou au four en bacs GN.→ Servir les morceaux d'agneau nappés de sauce, garnir de pruneaux glacés au miel et saupoudrer de graines de sésame.
Oignons émincés	2,5 kg	
Pruneaux secs dénoyautés	2,5 kg	
Miel	750 g	
Graines de sésame	200 g	
Bouquet garni	1 pc	
Ail haché	200 g	
Safran	10 g	
Sel	QS	
Poivre	QS	
Cannelle	QS	
Fond brun clair	2 l	
Fond brun lié	8 l	

T A R N



LE DÉPARTEMENT

