



CÔTES DE PORC SAUCE ROBERT

Matériel utilisé

- 8 bacs GN 1/1 X 65 avec couvercles
- Four mixte ou sauteuse
- Sonde de cuisson

Temps de préparation	: 2h
Temps de cuisson	: 15 mn
Nombre de couverts	: 100
Mode de cuisson	: Vapeur ou sauté
Matériel de cuisson	: four mixte ou sauteuse
Poids par personne	: 140g
Calories	: 420kcal

Denrées	Poids	Méthode de fabrication
Côtes de porc (PAC)	14 kg	Elaboration de la sauce <ul style="list-style-type: none">→ Faire suer les oignons finement ciselés.→ Déglacer avec le vin blanc, réduire de moitié.→ Adjoindre le jus de veau lié, réduire doucement 5 minutes environ.→ Chinoiser la sauce hors du feu liée à la moutarde.→ Ajouter le beurre en parcelles, monter la sauce, rectifier l'assaisonnement, réserver au chaud à + 63° C. Cuisson <p><i>1ère méthode (à four mixte)</i></p> <ul style="list-style-type: none">→ Disposer les côtes de porc sans chevauchement en bacs GN de cuisson.→ Saupoudrer uniformément le marquage glaçage nature sur les côtes de porc.→ Piquer la sonde à cœur dans une côte.→ Cuire à four mixte à + 110/120° , atteindre + 72° C à cœur, stopper la cuisson et maintenir au four 2 minutes environ, réserver au chaud à + 63 C. <p><i>2ème méthode (en sauteuse)</i></p> <ul style="list-style-type: none">→ Assaisonner les côtes de porc.→ Cuire en sauteuse 4 à 5 minutes chaque face, contrôler la cuisson, réserver en bacs GN de service à + 63° C.→ Dégraisser, éliminer les particules carbonisées.→ Réaliser la sauce comme ci-dessus. Variante <p><i>Sauce charcutière</i></p> <ul style="list-style-type: none">→ Incorporer à la sauce Robert, 1 kg de julienne de cornichons.
Jus de veau lié	5 l	
Oignons	2 kg	
Vin blanc	2 l	
Moutarde	300 g	
Beurre	500 g	
Beurre finition	750 g	
Marquage glaçage nature	450 g	
Huile	1/2 l	
Sel	QS	
Poivre	QS	

TARN



LE DÉPARTEMENT

