



# POMMES DE TERRE FONDANTES À LA FLEUR DE THYM

## Matériel utilisé

→ 10 bacs GN 1/1 X 65

Temps de préparation : 1h30  
Temps de cuisson : 45mn  
Nombre de couverts : 100  
Mode de cuisson : Mixte  
Matériel de cuisson : Four  
Poids par personne : 280g  
Calories : 300 kcal

Denrées	Poids	Méthode de fabrication
Pommes de terre BF 15	45 kg	→ Tailler régulièrement les pommes de terre à l'état brut. → A la parmentière, tourner mécaniquement les pommes de terre lors de l'épluchage.
Fond blanc de veau lié	10 l	→ Porter à ébullition le fond blanc de veau et le beurre taillé en parcelles, saler, poivrer, rectifier l'assaisonnement.
Beurre	1 kg	
Fleur de thym déshydratée	100 g	→ Plaquer les pommes de terre tournées dans les bacs GN beurrés.
Sel	100 g	→ Saupoudrer de fleur de thym.
Poivre	15 g	→ Couvrir d'un papier cuisson.
Concentré de viande (facultatif)	100 g	→ Cuire au four, à chaleur sèche, à + 175° C.
Jus de veau lié (facultatif)	1 l	→ Contrôler la cuisson, réserver au chaud à + 63° C.  → La pomme de terre doit être rôtie, colorée et fondante à la fois.
<b>NB</b> On peut corser le fond de cuisson <i>En ajoutant</i> → 100 g de concentré de viande. <i>Ou bien</i> → 1 litre de jus de veau lié.		

T A R N



LE DÉPARTEMENT

