

FICHE TECHNIQUE DE REALISATION

INTITULE
HACHIS PARMENTIER



NOMBRE DE COUVERTS	TEMPS	
10	TEMPS DE PREPARATION	TEMPS DE CUISSON
	25 MINUTES	20 MINUTES

DENREES	UNITE	QUANTITE	
PUREE DE POMME DE TERRE	GRAMMES	750	<u>PREPARATIONS PRELIMINAIRES:</u> 1) METTRE EN PLACE SON POSTE DE TRAVAIL 2) VERIFIER LA QUALITE DES DENREES 3) REALISER LES PESEES 4) NETTOYER ET PREPARER SON PLAN DE TRAVAIL
VIANDE HACHEE	GRAMMES	1.000	
OIGNON	PIECE	5	
AIL	GOUSSE	5	
TOMATE	PIECE	5	
FARINE	CUILLERE A SOUPE	2,5	
JAUNE D'ŒUF	PIECE	3	
BEURRE	GRAMMES	75	
FROMAGE RAPE	GRAMMES	125	
HERBES DE PROVENCE	PINCEE	3	
SEL			
POIVRE			

TECHNIQUE DE REALISATION

1°) LAYER LES TOMATES

2°) LES COUPER EN DES

3°) EPLUCHER PUIS HACHER LES OIGNONS ET L'AIL

4°) LES FAIRE REVENIR DANS LE BEURRE JUSQU'A CE QU'ILS SOIENT TENDRES

5°) AJOUTER LES TOMATES, LA VIANDE HACHEE, LA FARINE, LES HERBES DE PROVENCE, DU SEL ET DU POIVRE

6°) MELANGER

7°) LAISSER CUIRE EN MELANGEANT DE TEMPS EN TEMPS

8°) LOIN DU FEU, AJOUTER LES JAUNES D'ŒUF

9°) REMUER

10°) ETALER LA PREPARATION AU FOND D'UN PLAT A GRATIN

11°) RECOUVRIR DE PUREE

12°) SAUPOUDRER DE FROMAGE RAPE

13°) FAIRE GRATINER AU FOUR A 200°C