



NAVARIN DE MOUTON OU D'AGNEAU

Matériel utilisé

- 4 bacs GN 1/1 x 100 perforés
- 1 sauteuse
- 4 bacs GN 1/1 x 65
- 4 bacs GN 1/1 x 100 de cuisson avec couvercles
- Sonde de cuisson

Temps de préparation	: 1h
Temps de cuisson	: 1h30
Nombre de couverts	: 100
Mode de cuisson	: Mixte
Matériel de cuisson	: Sauteuse/four mixte
Poids par personne	: 180g
Calories	: 400 kcal

Denrées	Poids	Méthode de fabrication
Epaule	16 kg	<ul style="list-style-type: none">→ Faire le fond brun clair, cuire avec le bouquet garni.→ Saisir les morceaux de viande en sauteuse, puis les oignons émincés, égoutter, réserver à + 63° C.→ Dégraisser la sauteuse, éliminer les particules carbonisées.→ Mettre les morceaux de viande et les oignons en sauteuse.→ Singer, ajouter la tomate concentrée, l'ail haché et l'assaisonnement, mélanger. Faire 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.→ Porter à ébullition, écumer, couvrir, laisser mijoter 1h à 1h 30.→ Contrôler la cuisson (+ 95° C à cœur).→ Durant la cuisson, glacer à brun les petits oignons grelots, réserver. <p>→ Réserver la viande en bacs GN 1/1 de service, ajouter les petits oignons.</p> <ul style="list-style-type: none">→ Réduire la sauce au volume et à la consistance désirés.→ Vérifier l'assaisonnement et l'onctuosité de la sauce.→ Napper la viande, réserver au chaud à + 63° C. <p><i>2ème méthode (à four mixte)</i></p> <ul style="list-style-type: none">→ Répartir dans les 4 bacs GN de cuisson la viande et les oignons qui auront été singés, tomatés, aillés et assaisonnés.→ Mouiller avec le fond brun clair à hauteur de la viande, soit 3 l par bac.→ Piquer la sonde à cœur d'un morceau de viande, couvrir.→ Cuire à + 170° C à four mixte pendant 45/50 mn environ, atteindre + 95° C à cœur.→ Durant la cuisson, glacer les petits oignons grelots, réserver.→ Contrôler la cuisson, ajouter la garniture, réserver au chaud à + 63C. <p>Variantes</p> <ul style="list-style-type: none">→ Sauté de mouton printanier garniture de légumes surgelés cuits à la vapeur en bacs perforés (20 kg) 25 à 30 minutes.→ Haricot de mouton ajouter au navarin 7 kg de cocos blancs ou de flageolets préalablement cuits et égouttés, mijoter quelques instants.→ Aux pommes : garniture de pommes de terre cuites à la vapeur (20 kg) 15 à 20 minutes.
Huile	1 l	
Oignons	3 kg	
Concentré de tomates	1 bt 4/4	
Ail haché	200 g	
Farine	500 g	
Bouquet garni	1 pc	
Petits oignons	2,5 kg	
Beurre	300 g	
Sucre	200 g	
Persil	300 g	
Sel	QS	
Poivre	QS	
Fond brun clair	12 l	

TARN



LE DÉPARTEMENT

