



EMBEURRÉE DE CHOUX

Matériel utilisé

- 6 bacs GN 1/4 X 65
- Sauteuse ou four mixte
- 1 marmite

Temps de préparation	: 30mn
Temps de cuisson	: 45mn
Nombre de couverts	: 100
Mode de cuisson	: Braisé
Matériel de cuisson	: Sauteuse ou four mixte
Poids par personne	: 230g

Denrées	Poids	Méthode de fabrication
Choux blancs	15 kg	<p>→ Blanchir les choux émincés, rafraîchir, égoutter.</p> <p>→ En sauteuse, faire revenir les lardons avec les oignons émincés, puis ajouter les carottes.</p> <p>→ Ajouter l'émincé de chou blanchi (ou bien surgelé), l'ail haché et les herbes de Provence. Saler, poivrer.</p> <p>Cuisson</p> <p><i>1ère méthode (en sauteuse)</i></p> <p>→ Ajouter le jus de rôti choisi, couvrir, laisser compoter à feu doux 45 minutes environ.</p> <p><i>2ème méthode (au four)</i></p> <p>→ Répartir le chou et la garniture aromatique dans les bacs GN.</p> <p>→ Répartir le jus.</p> <p>→ Mettre au four, à chaleur mixte, à + 170° C, cuire pendant 40 mn environ.</p> <p>→ Contrôler la cuisson, rectifier l'assaisonnement, couvrir et réserver au chaud à + 63° C.</p> <p>NB</p> <p>Le jus sera choisi en fonction de la viande à accompagner (bœuf, pintade, canard, porc...).</p> <p>On peut aussi utiliser du chou rouge.</p>
Choux verts (ou surgelés)	15 kg	
Oignons émincés	3,5 kg	
Carottes émincées	2 kg	
Lardons de poitrine fumée	2,5 kg	
Ail haché	200 g	
Huile	1 l	
Margarine	500 g	
Herbes de Provence déshydratées	50 g	
Jus de bœuf	5 l	
Sel	QS	
Poivre	QS	

TARN



LE DÉPARTEMENT

