

Brochettes de porc au caramel soja

Préparation pour **10 parts** :

Famille / Produit	Qté Totale	Unité de fabrication	Marinade asiatique :	Nouilles sautées :
Graine de Sésame	0.08	KG	0.08	
Huile Sésame Bouteille 0,5L	0.06	L	0.04	0.02
Nouilles Chinoises 400 G	0.1	PAQUET		0.1
Sucre Roux Cassonade	0.04	KG	0.04	
Vinaigre De Riz	0.04	L	0.04	
Basilic Botte 0.03kg	0.25	BOTTE		0.25
Gingembre Kg	0.05	KG	0.05	
Echine S/os Kg	0.5	KG		
Sauce soja	0.1	L	0.08	0.03

Détailler le porc en petits cubes, passer dans la marinade asiatique.

Préparer les nouilles, puis les sauter avec huile de sésame et finition basilic ciselé.

Monter les brochettes et les sauter vivement à la poêle, réaliser la sauce avec la marinade, dresser sur les nouilles sautées.

Filet de veau à la bière

Préparation pour **10 parts** :

Famille / Produit	Qté Totale	Unité de fabrication
Beurre Rouleau	0.15	KG
Fond Brun Lié Boîte 30l	0.6	L
Poireau (0.15 kg pièce en moyenne)	0.5	KG
Longe Veau Sans Os Kg	1.4	KG

Découper la longe en cubes, faire les sifflets de poireaux.

Etuver les sifflets au beurre à couvert.

Sauter les cubes de veau tenus « rosé », pincer le récipient, déglacer à la bière, réduire et ajouter le fond. Cuire, monter au beurre, rectifier l'assaisonnement.

Dresser.

Tartare de veau à la roquette

Préparation pour **4 parts** :

Famille / Produit	Qté Totale	Unité de fabrication
Huile Olive L	0.1	L
Poivre Blanc Moulu	0.002	KG
Sel Fin / Kg	0.01	KG
Echalote	0.05	KG
Oignon Fane Botte	0.25	BOTTE
Salade Roquette	0.08	KG
Noix De Veau	0.7	KG

Eplucher et laver les légumes, ciseler les échalotes, ciseler la roquette, émincer finement les oignons fane.

Hacher fin au couteau le veau, mélanger le tout et assaisonner de bon goût.

Dresser et servir de suite.