

SUJET N° 09M05

PRODUIRE ET DISTRIBUER LES 2 PLATS
À L'AIDE DES FICHES TECHNIQUES SUIVANTES

- *Carré de porc poêlé et son gratin de penne au cantal* (4 personnes)
- *Tarte paysanne aux pommes caramélisées* (8 personnes)

Sujet national	Session 2016	SUJET 09M05	
CAP CUISINE			
Épreuve : EP2 – Productions culinaires	Durée : 4H30	Coef : 12	Page 1/3

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION

INTITULÉ	Responsable	Nombre de personnes
Carré de porc poêlé et son gratin de penne au cantal	Rôtisseur	4

MATIÈRES PREMIÈRES	UNITÉ	QUANTITÉ	TECHNIQUES DE RÉALISATION
Éléments de base			<ol style="list-style-type: none"> 1. Mettre en place le poste de travail. 2. Habiller et ficeler le carré. 3. Réaliser les tâches préliminaires des légumes. 4. Tailler en mirepoix la garniture du fond de poêlage, réaliser le bouquet garni. 5. Poêler le carré : <ul style="list-style-type: none"> - Colorer le carré dans une cocotte ou un rondau. - Ajouter la garniture aromatique. - Cuire à couvert au four. - Au $\frac{3}{4}$ de la cuisson, ajouter la tomate et retirer le couvercle pour terminer la coloration. - Après cuisson, réserver le carré au chaud et réaliser le fond de poêlage. 6. Marquer le gratin : <ul style="list-style-type: none"> - Détailler et blanchir des lardons - Cuire les penne à l'eau bouillante salée avec l'huile puis les rafraîchir et les réserver au frais. - Bouillir la crème, puis 70 g de cantal taillé en brunoise, fondre le tout. - Chemiser au beurre (20g) le plat à gratin. - Disposer les penne et les lardons, puis verser la crème bouillante. - Répartir le reste de cantal haché à la surface. - Cuire à four très chaud puis terminer éventuellement à la salamandre. 7. Glacer le carré. 8. Dresser en plat et décorer avec le persil plat.
- Carré de porc (4 côtes premières)	kg	1,200	
- Beurre	kg	0,060	
- Huile	l	0,05	
- Assaisonnement	pm	Pm	
Fond de poêlage			
- Carottes	kg	0,100	
- Oignons	kg	0,100	
- Tomates	kg	0,100	
- Bouquet garni	pièce	1	
- Vin blanc	l	0,15	
- Madère	l	0,05	
- Fond de veau brun lié (déshydraté)	kg	0,035	
- Céleri branche	kg	0,050	
Gratin de penne			
- Penne	kg	0,250	
- Cantal	kg	0,120	
- Crème liquide 30%	l	0,60	
- Noix muscade	pm	pm	
- Assaisonnement	pm	pm	
- Beurre	kg	0,020	
- Huile	l	0,05	
- Poitrine fumée	kg	0,100	
Finition			
- Persil plat	botte	1/4	

MATÉRIEL DE PRÉPARATION	MATÉRIEL DE DRESSAGE
Cocotte, rondau haut avec couvercle, russe	Plat ovale plat et plat à sabot et sa doublure

