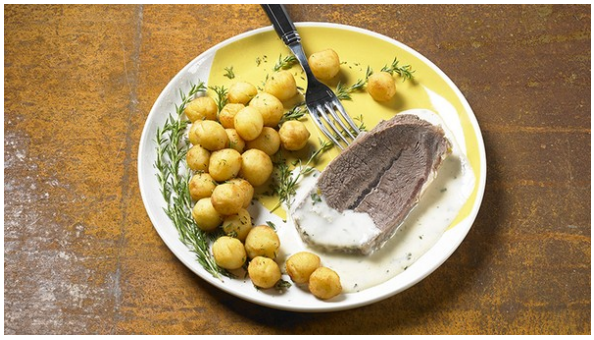
Paleron braisé sauce Bercy pommes parisiennes



Coût :

€ € €

Ingrédients pour 10 couverts

Référence	Ingrédients	Quantité
213157	Paleron de bœuf semi-paré 2 kg env.	1.5 Kilo
19324	Pommes noisettes 7 g env. PassionFroid	1.7 Kilo
283913	Brunoise de légumes 2,5 kg Bon&Engagé	500 Gramme
20087	Echalote coupée 500 g PassionFroid	200 Gramme
20086	Ail coupé 500 g PassionFroid	50 Gramme
7419	Crème légère liquide 18% MG UHT 1 L PassionFroid	25 Centilitre
	Bouillon de légumes	1 Litre
	Bouillon de volaille	0.5 Litre
	Beurre	100 Gramme
	Bouquet garni	1 Pièce
	Persil	10 Gramme
	Vin blanc	25 Centilitre
	Vinaigre blanc	25 Centilitre

Etapes de préparation

1. Préparer le bouillon de légumes avec la brunoise, l'ail et le bouquet garni.
2. Marquer en cuisson le paleron au four sur grille à 200°C jusqu'à petite coloration, puis finir la cuisson dans le bouillon (2h à 2h30 de cuisson à petit bouillon).
3. Préparer la sauce Bercy : dans un rondeau, faire réduire ensemble, le vin blanc, le vinaigre et les échalotes . Après réduction des 2/3, ajouter la crème liquide et faire réduire. Ajouter le bouillon de volaille et rectifier l'assaisonnement. Ajouter au dernier moment le persil puis monter au beurre coupé en cube.
4. Passer les pommes noisettes en friteuse.

Ces spécifications sont données dans un souci d'information et peuvent être modifiées en fonction de contraintes techniques et/ou réglementaires, selon les informations fournies par le fournisseur. Photo non contractuelle - suggestion de présentation

Paleron braisé sauce Bercy pommes parisiennes

5 Trancher le paleron puis napper de sauce Bercy.

L'astuce du chef

Le marquage au four permet une meilleur maitrise de la cuisson en second temps dans le bouillon.

Laurent Lapierre, conseiller culinaire PassionFroid

Ces spécifications sont données dans un souci d'information et peuvent être modifiées en fonction de contraintes techniques et/ou réglementaires, selon les informations fournies par le fournisseur. Photo non contractuelle - suggestion de présentation