

Préparation : Lasagnes printanières	Nombre total de rations : 30 Type de distribution : en self
--	--

Activité professionnelle : Réaliser des lasagnes pour le repas du mardi midi au restaurant d'application	Techniques mises en œuvres ➤ Utiliser un produit semi-élaboré ➤ Réaliser un assemblage ➤ Cuisson au four
--	---

DENREES	QUANTITES		MATERIEL
	TOTALE	Par élève	
Champignons émincés appertisés	1,5 kg	0,5 kg	
Petits pois surgelés	1,5 kg	500g	
Cuisses de canard confites appertisées	15 pièces	5 pièces	
Crème liquide	1,8 L	0,6 L	
Lait	1,8 L	0,6 L	
Maïzena ou farine	60g	20g	
Beurre	150g	40g +10g	
Parmesan râpé	400g	130g	
Persil plat	1 bouquet	Bouquet à partager en 3	
Sel, poivre	P.M.	P.M.	
Plaques de lasagne grand format	18 pièces	6 pièces	
Plaques de lasagnes petit format	18 pièces	6 pièces	

GAMME OPERATOIRE	Exigences
DECONDITIONNER ET PESER LES DENREES	<p>Préchauffer le polycuiseur en mode vapeur à 98°C</p> <p>Ne pas faire de grumeaux</p> <p>Ne pas empiler les plaques de lasagnes cuites les unes sur les autres</p> <p>Préchauffer le polycuiseur 200°C en mode cuisson sèche</p>
1- PREPARER LA GARNITURE ⇒ Laver le persil à l'eau, l'équeuter et le hacher au robot coupe ⇒ Remplir une marmite à moitié d'eau, couvrir et faire chauffer ⇒ Faire cuire les petits pois au polycuiseur en mode vapeur à 98°C pendant 10 min dans un bac GN perforé ⇒ Passer les cuisses de canard sous l'eau chaude pour enlever le gras ⇒ Eliminer la peau et les os et effiloche la viande ⇒ Dans un rondelle faire fondre 40g de beurre et faire revenir les champignons ⇒ Ajouter la viande de canard et le persil haché, saler, poivrer et retirer du feu	
2- PREPARER LE MELANGE LAIT-CREME ⇒ Dans un cul de poule mélanger la maïzena avec un peu de lait puis ajouter le reste du lait petit à petit pour bien délayer la maïzena ⇒ Ajouter la crème	
3-PRECUIRE LES PLAQUES DE LASAGNES ⇒ Mettre 2 plaques de lasagnes dans la marmite d'eau chaude et faites les cuire 3 min puis les déposer sur un papier sulfurisé ⇒ Recommencer afin de cuire toutes les plaques de lasagnes	
4- ASSEMBLER ⇒ Beurrer un bac GN de service ⇒ Disposer une couche de pâtes à lasagnes ⇒ Couvrir avec la moitié de la farce ⇒ Parsemer avec la moitié des petits pois ⇒ Napper avec la moitié du mélange lait-crème ⇒ Recommencer ⇒ Finir par une couche de pâtes à lasagnes ⇒ Saupoudrer de parmesan râpé	
4- GRATINER ⇒ Faire cuire 180°C pendant 20 min en chaleur sèche	

Dressage	Nbre de portions	⇒ Maintenir en t° à la température réglementaire jusqu'à la distribution ⇒ Trancher chaque bac en 10 portions
-----------------	------------------	--

CRITERES DE QUALITE	C	NC
Saveur / Texture		
Cuisson		
Dressage		
Température à cœur en fin de cuisson		
Solutions correctives		