



LE DÉPARTEMENT

TITRE RECETTE : *Sauce végétarienne*

RECETTE POUR : 10 PERSONNES	MATERIEL	PHOTO
--	-----------------	--------------

Composants	Quantité	Unité
<i>Farine</i>	0,070	kg
<i>Huile d'olive</i>	0,170	litre
<i>Céleri branche</i>	0,040	kg
<i>Céleri rave</i>	0,700	kg
<i>Sel</i>	PM	
<i>Poivre</i>	PM	
<i>Carottes fraîches</i>	0,200	kg
<i>Echalotes</i>	0,040	kg
<i>Ail</i>	0,020	kg
<i>Champignons frais</i>	0,100	kg
<i>Concentré de tomate</i>	0,010	kg
<i>Tomate</i>	0,100	kg
<i>Sauce soja</i>	50	ml
<i>Pomme de terre</i>	0,700	kg

DEROULEMENT RECETTE

- _ *Décontaminer selon procédure du PMS le céleri branche et rave, carottes, champignons, tomates, pommes de terre et éplucher ail et échalotes.*
- _ *Éplucher pommes de terre, céleri rave et tailler tous les légumes en paysanne*
- _ *Faire revenir un à un les légumes (carottes, céleri branche, puis le rave, champignons, ail et échalotes en ajoutant si besoin de l'huile d'olive. Le marquage des sucs est important de ce fait gérer le feu pour ne rien brûler.*
- _ *Remettre tous les légumes, rajouter les tomates, le concentré, le thym et assaisonner.*
- _ *Déglacer avec un peu d'eau pour décoller les sucs puis mouiller avec $\frac{3}{4}$ litre d'eau.*
- _ *Laisser mijoter pendant 30mn et écumer de temps en temps.*
- _ *Mixer la sauce et passer la au chinois.*
- _ *Rectifier l'assaisonnement*

CONSEILS POUR LE SERVICE