

Fiche technique

Quoi ?	Butternut pané.		
Lieu Zone de déconditionnement Légumerie	Déconditionner les légumes 1. Récupérer les légumes et les placer dans une plaque à débarrasser. 2. Laver et les frotter pour retirer toute trace de terre éventuelle.. 3. Faire tremper dans une solution désinfectante. 4. Rincer abondamment.	Matériel - 1 plaque à débarrasser - 2 passoires - 1 saladier	Ingrédients - Butternut (5 pièces)
Lieu Zone de déconditionnement	Déconditionner les autres ingrédients. 1. Déconditionner les emballages 2. Peser ou mesurer les ingrédients. 3. Filmer et stocker au frigo jour jusqu'à usage (sur un plateau).	Matériel - 4 grands bols - 3 ramequins	Ingrédients - Oeuf 3 - Chapelure 250 g - Parmesan 240 g - Sel - Poivre - Herbes de Provence
Lieu Plan de travail 1	Préparation des légumes. 1. Rincer une planche à découper. 2. Appeler le prof. 3. Découper les butternuts en tranche de 1 cm d'épaisseur 4. Retirer les graines quand c'est nécessaire.	Matériel - 1 planche à découper - 1 couteau éminceur - 1 plaque à débarrasser - 1 cuillère à soupe	Ingrédients - Butternut
Lieu Plan de travail 1	Préparation de la panure 1. Sortir les ingrédients, et retirer les films (au niveau du réfrigérateur jour). 2. Mélanger les herbes de Provence, le parmesan et la chapelure dans une calotte.	Matériel - Calotte - 2 bols - 1 verre	Ingrédients - Herbes - Parmesan - Chapelure

	<ol style="list-style-type: none"> 3. Casser les œufs de manière hygiénique. 4. Ranger et nettoyer son plan de travail. 		
Lieu Plan de travail 1	<ol style="list-style-type: none"> 1. Préparer un bac gastro avec une feuille de papier cuisson. 2. Préchauffer le four à 180°C. 3. Tremper les tranches de butternut dans l'oeuf. 4. Tremper les tranches dans la chapelure, retourner pour garnir les deux côtés. 5. Placer les tranches panés sur la feuille de papier cuisson. 		
Lieu Four	Cuisson <ol style="list-style-type: none"> 1. Faire cuire 30 minutes. 2. Surveiller attentivement la cuisson et la coloration. 3. Une fois cuit, couvrir et placer en cellule de refroidissement rapide. 4. Réchauffer 15 minutes au four avant le service. 		
Point à surveiller	<ul style="list-style-type: none"> - Déconditionnement et préparation des légumes - Stockage intermédiaire au froid. - Cuisson de la viande. 		