

## Module C

# Premier service... Premier coup de feu !!!



### Fiche 21

### « Relooking ... cook » Dressage et présentation

Date :     /     /

Nous avons vu ensemble dans le cours précédent que tout **nos sens doivent être en éveil lors de la dégustation d'un plat**. Aussi, comme pour la dégustation d'un vin pour laquelle la première étape est l'examen visuel de sa robe, **avant de manger un plat, ce sont les yeux qui vont d'abord être sollicités**. Ainsi, au-delà du fait de préparer un plat savoureux et goûteux, il faut savoir le mettre en valeur. **La présentation visuelle des plats que vous élaborerez doit éveiller l'appétit de celui qui va les manger.**

Alors tentons ensemble de sublimer gustativement et visuellement la recette classique suivante :

## Blanquette de veau ou volaille à l'ancienne, riz pilaf et ses petits légumes



### Le coin des curieux :

### La crème AOC d'isigny



Après avoir accédé à l'**AOC**, Appellation d'Origine Contrôlée, en 1986, le beurre et la crème d'Isigny sont aujourd'hui reconnus en **AOP**, Appellation d'Origine Protégée.

La zone d'Appellation du **beurre et de la crème d'Isigny** épouse les pourtours de **la baie des Veys**. Cette région qui offre des herbages très riches permet aux vaches de produire un lait qui donne au beurre et à la crème d'Isigny leur **onctuosité et leur parfum incomparables**.

Fabriquée à partir de crème et après une maturation d'au moins 12 heures, le beurre d'Isigny est réputé pour sa couleur naturelle d'un jaune bouton d'or et son bon goût de noisette. Quant à la crème, elle révèle son excellence fraîche et règne sur la cuisine



## Blanquette de veau à l'ancienne (page 778 fiche 76)

Rubrique **VIANDES**

Famille/Sous-famille

Préparation pour **4 couverts**

Préparation : 1 heure 25 minutes

Cuisson : 45 minutes

\* Temps pour 8 couverts



Famille / Produit	Qté Totale	Unité de fabrication	Coût PMP	Eléments de base	Garniture aromatique	Bouquet Garni	Moullément	Fond Blanc De Veau	Velouté
<b>Coût de revient pour 1 couverts</b>			<b>2.408</b>						
<b>Coût de revient pour 4 couverts</b>			<b>9.632</b>						
<b>BOF</b>			<b>0,446 €</b>						
Beurre plaquette	0.05	KG	0,136 €						0.03
Crème Epaisse en 1 L	0.1	KG	0,228 €						0.1
Oeuf Frais Piece	1	PIECE	0,082 €						1
<b>EPICERIE</b>			<b>0,016 €</b>						
Clois De Girofle Pot	0.001	POT	0,010 €		0.001				
Eau Potable	1.5	L						1.5	
Farine Type 45 kg	0.03	KG	0,007 €						0.03
Polvre Grain Blanc		KG							
Sel Fin / Kg		KG							
Sel Gros / Kg		KG							
Sucre Semoule en 1kg		KG							
<b>FRUITS / LEGUMES</b>			<b>1.446 €</b>						
Ail		KG				0			
Carotte	0.2	KG	0,123 €		0.1			0.1	
Celeri Branche	0.13	KG	0,143 €		0.05			0.08	
Champignon De Paris	0.125	KG	0,353 €						
Citron Kg	0.025	KG	0,043 €						
Fl...persil / Botte		KG				0		0	
Fl...thyrn		BOTTE				0		0	
Oignon Jaune	0.2	KG	0,139 €		0.1			0.1	
Oignon Griot / Surg	0.125	KG	0,225 €						
Poireau Kg	0.3	KG	0,420 €		0.1			0.2	
<b>MATERIEL</b>									
Rouleau Ficelle		PIECE				0		0	
<b>VIANDES</b>			<b>7,725 €</b>						
Epaule De Veau	0.75	KG	7,425 €	0.75					
Os De Veau	1	KG	0,300 €					1	

## **Progression**

### **1\*) Pocher la viande** (il est possible de remplacer le veau par de la volaille)

Epluchez et lavez les légumes. Taillez les carottes et le céleri en bâtonnets, 1 oignon en quartier piqué de 2 clous de girofle, et ficelez le blanc de poireau. Epluchez les gousses d'ail.

Placez les morceaux de viande dans la casserole, mouillez à hauteur avec du fond blanc, salez au gros sel et portez à ébullition. Ecumez soigneusement et ajoutez les légumes. Cuire doucement et à couvert pendant 45 minutes à 1 heure.

### **2\*) Marquer le riz pilaf en cuisson**

Epluchez et émincez 1 oignon. Faites-le suer avec un peu d'huile sur le feu, dans un plat allant au four. Ajoutez le riz et faites-le nacrer sans coloration. Faites chauffer 1,5 volume d'eau pour 1 volume de riz. Versez l'eau bouillante sur le riz, salez et poivrez. Dès la reprise de l'ébullition, couvrez avec un papier alimentaire coupé à la taille de votre plat et un couvercle. Cuire au four à 200°C pendant 16 minutes. A la sortie du four, laissez le riz gonfler pendant quelques minutes sans y toucher

### **3\*) Préparer la garniture à l'ancienne**

Placez les oignons dans un sautoir et mouillez avec un peu d'eau. Ajoutez une noisette de beurre et une pincée de sucre. Recouvrir d'un papier alimentaire et cuire doucement jusqu'à l'évaporation complète de l'eau (15 à 20 minutes). Les oignons doivent être brillants et moelleux.

Epluchez, lavez et escalopez les champignons. Faites-les cuire à la blanc.

### **4\*) Terminer la blanquette**

Faites fondre le beurre dans une casserole sans coloration et ajoutez la farine. Mélangez correctement sur le feu pendant quelques minutes. Laissez refroidir.

Après la cuisson de la viande, récupérez les morceaux et filtrez le jus de cuisson. Réservez la viande dans une calotte.

Versez le jus bouillant sur le roux froid et placez sur le feu. Remuez jusqu'à la reprise de l'ébullition. Laissez cuire pendant 8 à 10 minutes. Mélangez le jaune d'œuf et la crème. Hors du feu, versez cette liaison dans le roux et remuez à l'aide d'un fouet.

Rectifiez l'assaisonnement et ajoutez le ½ jus de citron. Enfin, ajoutez la viande et la garniture à l'ancienne.

## **Conseils :**

Vous pouvez remplacer le veau par de la volaille, du lapin ou de l'agneau, ajoutez des légumes primeurs ou du choux fleur en saison.

Les petits oignons ou oignons « grelots » se trouvent en surgelé, prêt à l'emploi, dans les enseignes spécialisées en produits surgelés.



# Ce que je dois retenir !

## Les règles de dressage à l'assiette.

### ☞ Côté introduction :

Pour mettre en appétit nos clients, il est primordial de dresser nos assiettes de manière **esthétique et harmonieuse**. Pour cela, il est nécessaire de composer un schéma, un croquis afin d'avoir une idée de l'assiette finie. Il existe un moyen pour réussir à coup sûr son dressage. Pour cela il suffit de prendre en compte tous les paramètres suivants :

**1°) Choix du contenant - 2°) Forme - 3°) Volume - 4°) Couleur et enfin - 5°) Texture.**



☞ Choix du contenant : le choix de l'assiette ou du contenant doit être pris en compte au préalable. En effet, les tailles de légumes ou le façonnage de la pièce principale sera en fonction du choix de l'assiette ou du plat de présentation.

**Privilégiez les grandes assiettes sobres de couleur unie**, ainsi vous aurez plus d'espace pour dresser et ne gâcherez pas vos mets par une assiette trop colorée.

☞ Forme : Il est primordial de **façonner vos pièces principales pour leur donner une forme harmonieuse**, comme la gigolette dans notre blanquette de volaille.

La taille et la forme doivent être harmonieuses, **privilégiez des petites portions**, mais sans léser le client.

Certains outils permettent de former les aliments, comme un cercle pour dresser le riz par exemple ou un moule à dariole pour lui donner de la hauteur.

**Pensez bien à varier les formes sur une assiette**, sans trop exagérer au risque de rendre votre assiette surchargée.



Volume : Une assiette se dresse en 3D. En effet donner de la **hauteur et de la profondeur** à une assiette doit être une recherche permanente.

Cette recherche doit toujours être fait **dans un style épuré** afin d'éviter toute surcharge.

Afin de donner du volume à une assiette, il est possible de **superposer des aliments** ou **d'ajouter un aliment** (herbes fraîches, tuiles, micro végétaux) qui donne de la légèreté à l'assiette.

Cependant vous devez garder à l'esprit **que tous ce qui est mis dans l'assiette doit être consommable** et doit apporter un plus gustatif à l'assiette.

☞ **Couleur** : En cuisine, nous n'utilisons que la palette de **couleur des aliments naturels qui compose le plat**. Il est possible de **jouer sur les contrastes**.

Par exemple l'orange de ma carotte doit être mis en valeur en contrastant la sauce blanche de ma blanquette ou le vert tendre de mon légume ou de mon herbe doivent relever le plat en couleur, ...

Les couleurs peuvent être ainsi en contraste, en opposition, en dégradé, ...



Rouge	Noir	Jaune	Violet	Vert
Poivron, tomates, fraise, épices, ...	Encre de seiche, aubergine, truffe, olive, ...	Poivron, ananas, safran, moutarde, jaunes d'œuf,...	Aubergine, chou, cassis, prune, pomme vitelotte, ...	Salade, herbes, haricots, courgette, brocoli, ...

☞ **Texture** : C'est le **point le plus difficile à mettre en œuvre en cuisine**. La recherche de texture doit être réfléchie très précisément et demande beaucoup d'expérience de la part du cuisinier.

C'est pourquoi **nous ne rechercherons pas ce point dans nos dressages**.

Il est possible d'amener de la texture tout simplement en **maîtrisant nos cuissons comme un légume croquant ou fondant**.

Ajouter une **herbe frite** par exemple peut ajouter de la texture en bouche mais comme on l'a vu un peu plus haut du volume également.

Collez ici la photo du plat réalisé en cours





# Protocole de découverte

## Thème : Dressage et présentation

### Consignes de travail et de sécurité

#### Travail réalisé par les élèves en autonomie

- Chaque élève observe et remplit le document

Nom/Prénom :

- A chaque étape, observer et analyser le résultat obtenu,
- Noter vos remarques par écrit sur le document joint ou au verso de cette feuille si nécessaire,
- Apporter selon vos possibilités des éléments de réponse pour analyser

### Déssinez le schéma de votre assiette



Légende :

A- Observez les images suivantes

B- En terme d'esthétisme, notez de 1 à 5 étoiles les images



☆ ☆ ☆ ☆ ☆



☆ ☆ ☆ ☆ ☆



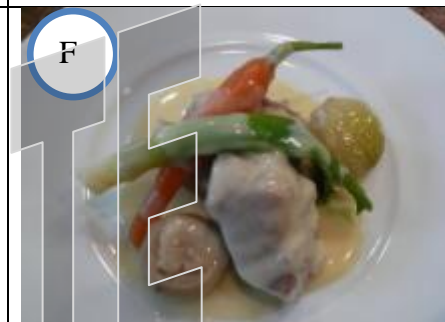
☆ ☆ ☆ ☆ ☆



☆ ☆ ☆ ☆ ☆



☆ ☆ ☆ ☆ ☆



☆ ☆ ☆ ☆ ☆

C- Choisissez une image noté 1 étoile



D- Choisissez une image noté 3 étoiles



E -Choisissez une image noté 5 étoiles



Commentez l'image

Pourquoi l'avez-vous noté ainsi ?

Déterminez les améliorations à apporter