



MODULE IT - FICHE DE PRÉPARATION DES RECETTES

APRO FORMAZIONE - FDM ECOLE HOTELIERE CANNES - NOORDEPOORT - SEDU

Portions : 10

Nom de la recette : Agnolotti del Plin ai tre arrosti / Agnolotti del Plin avec trois rôtis

Description : Plat de fête traditionnel piémontais. Pâtes fraîches aux œufs avec une farce de viande et de légumes. Le choix des viandes se porte sur celles provenant d'animaux disponibles dans toutes les fermes et les légumes utilisés varient en fonction de la saisonnalité.

Les "Agnolotti del Plin" sont servis avec du beurre et de la sauge ou une sauce rôtie et du parmesan fraîchement râpé.

En hiver, ils sont également servis avec un bon bouillon de viande.



INGREDIENTS	UNITÉ DE MESURE	QUANTITÉ	ÉTAPES DE LA TRANSFORMATION
REPLISSAGE			
Céleri branche	n	3	<p>Chauffer le four à 200°C.</p> <p>Faire revenir une mirepoix de céleri, de carottes et d'oignons dans une poêle avec de l'ail, de la sauge et du thym. Placer dans un plat allant au four légèrement graissée avec de l'huile.</p> <p>Couper la viande en morceaux. Les faire revenir dans une poêle avec un peu d'huile puis les ajouter aux légumes dans la casserole.</p> <p>Déglacer la poêle avec le vin blanc et verser sur la viande. Assaisonner avec du sel.</p> <p>Mettre au four. Au bout de 3-4 minutes, verser le reste du vin blanc et, lorsqu'il est complètement refroidi, verser le reste de l'huile d'olive.</p> <p>évacuée, ajouter le bouillon de légumes bouillant ou l'eau chaude. Laisser cuire lentement à 150°C avec un couvercle à moitié fermé jusqu'à ce que la viande soit bien cuite et tendre.</p> <p>Pour des raisons de temps, il est également possible de cuire les</p> <p>La viande doit être coupée en petits morceaux dans un plat à gratin. Faire cuire les épinards dans une poêle avec un peu d'huile et terminer la cuisson avec un peu d'eau si nécessaire.</p> <p>Refroidir la viande à +4°C et "tirer" sa sauce.</p> <p>Passer la farce et les épinards au hachoir à viande.</p> <p>Ajouter les œufs, le parmesan et la sauce à la viande.</p> <p>Ajuster le sel et le poivre et, si nécessaire, ajouter de la crème jusqu'à obtenir la consistance souhaitée.</p> <p>Mettre la garniture dans des poches à douille jetables</p>
Carotte	n	2	
Oignon	n	2	
Paleron de veau	g	250	
Cou de porc	g	250	
Viande de lapin (seins)	g	250	
Gousses d'ail	n	1	
Feuilles de sauge	n	3	
Brins de thym	n	2	
Vin blanc	ml	500	
Huile	g	Qb	
Épinards ou blettes	g	300	
Œufs	n	3	
Fromage parmesan	g	150	
Sel fin	g	Qb	
Poivre noir	g	Qb	
Crème	g	Qb	
Muscade	g	qb	
DOUCEUR			
Farine 0	g	250	
Farine 00	g	250	
Œufs	n	5	
POUR L'EAU BOUILLANTE			
Gros sel	g/L	10	
AROMES			
Beurre frais	g	150	
Feuilles de sauge fraîche	g	qb	
Fromage Parmigiano	g	Qb	





			<p>et la conserver au réfrigérateur jusqu'à utilisation.</p> <p>Préparer la pâte et la laisser reposer au réfrigérateur. L'étaler à l'aide d'un laminoir à pâtisserie et former des agnolotti avec le classique "pizzicotto" (pincement).</p> <p>Pour éviter qu'elles ne collent entre elles, étalez-les sur des plateaux recouverts de papier sulfurisé et saupoudrés de farine.</p> <p>Les feuilles de pâte pour les "Agnolotti del plin" doivent être très fines, le minimum nécessaire pour contenir la farce et ne pas se briser pendant la cuisson.</p> <p>Conservez les Agnolotti au réfrigérateur pour une utilisation immédiate, pasteurisez-les ou faites-les refroidir par air pulsé à -18°C pour une utilisation plus longue. préservation.</p> <p>Porter une grande quantité d'eau à ébullition, ajouter 10 g de gros sel par litre et faire cuire les agnolotti pendant environ 4-5 minutes. Bien égoutter et faire revenir les agnolotti dans une poêle avec du beurre.</p> <p>et de la sauge. Pour rendre la sauce plus homogène et plus épaisse, ajouter un peu d'eau de cuisson. Servir et ajouter du Parmigiano Reggiano râpé.</p> <p>Le temps de cuisson des agnolotti varie : s'ils sont frais et viennent d'être produits, le temps de cuisson sera de</p> <p>Au contraire, s'ils sont réfrigérés à une température négative, ils devront cuire un peu. plus long.</p>
Temps de cuisson : 35 min + 5			Matériel de préparation et de cuisson : Planches à découper, cocotte, épluche-patates, couteau d'office, couteaux divers, bols et récipients.
Temps de préparation : environ 4 heures Le temps varie en fonction de la taille des morceaux de viande, du temps de cuisson et de la vitesse de production des pâtes fraîches.			Planche à pâtisserie, laminoir à pâte, Tarot, Coupe-pâte, plateaux Gn, diverses petites pièces.
Quantité individuelle recommandée : Des groupes de deux élèves préparent la recette pour 10 portions (diviser les quantités par deux rendrait le traitement difficile).			Variantes : Planches à découper, Casserole, Epluche-patates, Couteau d'office, divers couteaux, Bastardelle et récipients. Planche à pâtisserie, laminoir, spatule tarot, coupe-pâte, plateaux, diverses petites pièces.

