|  |  |
| --- | --- |
| /var/folders/b8/r9p3qwpj73zg329qdgt_8pph0000gn/T/com.microsoft.Word/WebArchiveCopyPasteTempFiles/1e3f57_ac7a5bd2459b4a1f93c8f19cc1ca98d6~mv2_d_5227_4600_s_4_2.png | **Réaliser, dresser et servir un steak au poivre de façon classique****Garniture : Pommes Pont-Neuf.** **AU GUÉRIDON – 1 personnes \******\* Il pourra être demandé lors de la finale de préparer 2 steaks pour 2 personnes*** |
| **Matières d’œuvre** | **Quantité** |
| Steak 160 gr (rumsteak, faux filet, …) | 1 pièce |
| Cognac | 2 cl |
| Vin rouge / Porto | 4 cl |
| Fond veau | 10 cl |
| Crème fraîche | 50 gr / 10 cl |
| Beurre | 25 gr  |
| Poivre mignonette | PM |
| Poivre moulin | PM |
| Sel fin | PM |
| Pomme de terre (frites 1 cm de section) | 100 gr |
| **Dressage des produits :** L’envoie se fera dans 3 plats distincts : * 1 plat rond surmonté d’un bimétal avec le(s) steak(s)
* 1 légumier et sa doublure pour la garniture (pommes Pont-neuf)
* 1 plat ovale avec les éléments de réalisation de la sauce au poivre (Cognac, Vin, crème fond, beurre, …)

Mettre à disposition sur un buffet l’ensemble du matériel de préparation et de service. (Réchaud, bimétal, cartouche de gaz, planche à découper, pince, cuillère à entremet, cuillère à café, couverts de mise en place, assiettes de service, assiettes à pain, assiettes creuse, cloches, plaque à accumulation…). Chaque candidat peut utiliser son propre matériel de tranche. |