

## Steak and kidney pie



GRAMMAGE DU GEMRCN

Fiche Aidomenu n°321

### • Ingrédients pour 100 adultes

	Quantité	PU	Total
Pâte feuilletée margarine gastro sg 500/650 g	13,500 UN	1,14	15,39
Huile de tournesol 5 lt	0,130 LT	1,23	0,16
Margarine de cuisine 500 g	0,130 KG	1,04	0,14
Oignon émincé sg 2,5 kg	0,750 KG	1,21	0,91
Bœuf bourguignon UE sg 60/80 g	4,000 KG	4,59	18,36
Rognon de bœuf en dés sg kg	3,700 KG	2,04	7,55
Eau	3,000 LT	-	-
Bouillon de bœuf bt 1,6 kg	0,060 KG	8,37	0,50
Sel fin 1 kg	0,015 KG	0,23	0,00
Poivre blanc moulu 1 kg	0,005 KG	10,80	0,05
Œuf jaune liquide 1 lt	0,150 LT	4,70	0,71

### • Mise en œuvre

- Dégeler le bœuf bourguignon et les dés de rognons de bœuf en enceinte réfrigérée (0/+ 3 °C).
- Laisser décongeler sur le plan de travail les plaques de pâte feuilletée.
- Suer dans le mélange de matières grasses frémissantes les oignons. Ajouter le bœuf bourguignon préalablement découpé en petits dés et les dés de rognons de bœuf. Mouiller du bouillon de bœuf dispersé au fouet dans la quantité d'eau bouillante ou froide nécessaire. Porter à ébullition, cuire 15 minutes à découvert. Rectifier l'assaisonnement, réserver au chaud (+ 63 °C).
- Découper 200 disques dans la pâte feuilletée à l'aide d'un emporte-pièce, disposer la moitié d'entre eux sur des plaques à pâtisserie recouvertes de papier sulfurisé. Garnir de la préparation, dorer le pourtour au jaune d'œuf liquide préalablement détendu à l'eau froide, couvrir du restant des disques, souder les bords. Confectionner sur le dessus une petite cheminée à l'aide de papier aluminium. Dorer au jaune d'œuf détendu, cuire à four chaud (200/220 °C) 20 à 25 minutes. Réserver au chaud (+ 63 °C) jusqu'au moment du service.

• **Coût portion** 100 g = 0,438 €

### • Valeurs nutritionnelles

Kcalories : 409 Protéines : 18 g Fer : 4,3 mg  
 Kjoules : 1712 Glucides : 27,7 g  
 Matières grasses : 25,1 g

## Agneau sauté du Connemara



GRAMMAGE DU GEMRCN

Fiche Aidomenu n°4036

### • Ingrédients pour 100 adultes

	Quantité	PU	Total
Sauté d'agneau s/os sg 50/90 g	15,000 KG	6,77	101,55
Huile de tournesol 5 lt	0,360 LT	1,23	0,44
Margarine de cuisine 500 g	0,360 KG	1,04	0,37
Oignon émincé sg 2,5 kg	1,500 KG	1,21	1,82
Carottes rondelles sg 2,5 kg	1,500 KG	0,51	0,77
Bouquet garni	3,000 UN	1,10	3,30
Bière 1 lt	0,750 LT	1,52	1,14
Eau	8,000 LT	-	-
Jus d'agneau déshydratée bt 750 g	0,200 KG	22,54	4,51
Roux blanc bt 1 kg	0,160 KG	5,45	0,87
Sel fin 1 kg	0,016 KG	0,23	0,00
Poivre blanc moulu 1 kg	0,005 KG	10,80	0,05

### • Mise en œuvre

- Rissoler dans le mélange de matières grasses frémissantes le sauté d'agneau. Débarrasser, réserver au chaud (+ 63 °C).
- Suer les oignons et les carottes jusqu'à coloration. Ajouter le sauté d'agneau et le bouquet garni, déglacer bière. Mouiller du jus d'agneau dispersé au fouet dans la quantité d'eau bouillante ou froide nécessaire. Assaisonner, mijoter 35 à 40 minutes à couvert. Lier au roux blanc, rectifier l'assaisonnement, réserver au chaud (+ 63 °C) jusqu'au moment du service.
- Dresser le sauté d'agneau, napper de sauce au départ.

• **Coût portion** 172 g = 1,148 €

### • Valeurs nutritionnelles

Kcalories : 371 Protéines : 28,9 g Fer : 4,8 mg  
 Kjoules : 1553 Glucides : 5,2 g  
 P/L : 1,1 Matières grasses : 26 g