



2018

SCNC

SKILLS CANADA
NATIONAL COMPETITION

OCMT

OLYMPIADES CANADIENNES
DES MÉTIERS ET
DES TECHNOLOGIES



SkillsCompétences
Canada
Edmonton2018

PROJET D'ÉPREUVE / TEST PROJECT

CUISINE COOKING

NIVEAU SECONDAIRE /
SECONDARY



Renseignements généraux

Important

Le **projet d'épreuve** s'appuie sur la description du concours *Cuisine* aux Olympiades canadiennes des métiers et des technologies. Il contient de l'information détaillée sur l'épreuve elle-même, tandis que la **description du concours** présente des renseignements généraux sur les Olympiades canadiennes des métiers et des technologies (Olympiades).

Tous les documents se rapportant au concours se trouvent sur le site Web de Skills/Compétences Canada.

Si vous avez des questions, veuillez communiquer avec Marilou Leduc (mariloul@skillscanada.com), au Secrétariat national de Skills/Compétences Canada.

Jour 1

Module A Confection et présentation des résultats des compétences (voir les détails plus loin)

Jour 2

Module B Confection d'un menu à trois services – entrée, plat principal et dessert (voir les détails plus loin)

Précisions sur l'épreuve

Table commune des ingrédients

Les produits alimentaires fournis pour confectionner les mets du projet d'épreuve comprennent des protéines, des produits laitiers, des fruits et des légumes. Des denrées sèches courantes, des fines herbes, des épices, des boissons alcoolisées et des fonds sont également prévus. Les produits de la table commune sont énumérés dans le document *Table commune des ingrédients*.

Le Comité technique national se réserve le droit de modifier ou de limiter les ingrédients sans préavis en fonction de leur disponibilité ou de leur qualité. Une trop grande utilisation d'ingrédients ou leur gaspillage entraînera un retrait de points. SEULS les produits fournis par Skills/Compétences Canada peuvent être utilisés. Aucun autre produit alimentaire ne pourra être apporté dans l'aire du concours.

Présentation des plans de travail et des menus

Les concurrents et les concurrentes doivent rédiger des menus et des plans de travail pour les deux jours du concours : deux (2) exemplaires pour chaque jour. Ils doivent être soigneusement écrits à la main ou avec un logiciel de traitement de texte. Un des deux exemplaires du plan doit être affiché au poste de travail, tandis que l'autre exemplaire et les menus doivent être déposés sur la table présentation afin d'y être ramassés.

Les concurrents et les concurrentes doivent utiliser le menu et les modèles d'éléments de menu fournis, y compris la terminologie adéquate et les descripteurs des méthodes culinaires et des ingrédients utilisés. N'inscrivez pas votre nom ou celui de votre province ou territoire sur le menu.

Les méthodes culinaires utilisées durant le concours doivent être celles qui sont indiquées dans le projet d'épreuve. Les recettes peuvent être consultées pendant le concours.

Précisions sur l'épreuve

Conduite professionnelle

Le CTN a pour objectif principal d'organiser un concours juste, équitable et transparent.

Par conséquent, **toute communication entre les concurrents, les concurrentes et les personnes situées à l'extérieur de l'aire du concours est interdite** durant l'épreuve. Cela englobe les communications verbales, non verbales et électroniques. En cas d'infraction à cette règle, le CTN décidera d'une pénalité, allant du retrait de points à la disqualification.

Tout concurrent ou toute concurrente souhaitant quitter l'aire du concours devra d'abord en aviser un membre du CTN.

Utilisation de l'équipement sous vide et d'autres appareils de précision commandés

Le concours est destiné à montrer la vaste gamme de compétences requise pour devenir un cuisinier professionnel ou une cuisinière professionnelle. À cet effet, les concurrents et les concurrentes doivent confectionner des mets nécessitant diverses techniques et méthodes culinaires.

Certaines technologies, tels les circulateurs thermiques de précision, permettent d'appliquer plus facilement des méthodes culinaires nécessitant une attention minutieuse – et d'obtenir avec plus de certitude le résultat final attendu. Par conséquent, les technologies de cuisine de précision commandées (par ex., sous vide) **ne peuvent être utilisées qu'une seule fois durant les deux journées du concours.**

Jour 1	Module A - Présentation des compétences		
Description	Compétences et Mise en place pour le jour 2		
Précisions sur le service	Compétence : <i>Découpe de viande</i> <ul style="list-style-type: none"> • Tranche de haut de surlonge paré • 140 g (5 oz) • 3 tranches seront évaluées en fonction de leur poids et de leur consistance • Elles seront présentées sur une assiette à dîner (12 po) recouverte d'une pellicule de plastique. 	Compétence : <i>Croque-monsieur</i> <ul style="list-style-type: none"> • Servi avec une salade verte • Et un assaisonnement émulsifié (qui doit napper le dos d'une cuillère) • Préparer trois (3) portions, chacune présentée sur une assiette à dîner (12 po). 	Compétence : <i>Coupes de précision pour légumes –</i> Légumes présentés dans des contenants Deli distincts de un (1) litre, avec couvercle (fournis) Quantité de légumes – 100 g de chaque : <ul style="list-style-type: none"> • Légume-racine au choix – gros dés • Carottes – petits dés • Oignon – petits dés • Courgette – dés moyens
Principaux ingrédients	La liste de tous les ingrédients disponibles pour ce module figure dans le document <i>Table commune des ingrédients</i> .		
Équipement spécial requis	<ul style="list-style-type: none"> • Les recettes sont fournies. • Les assiettes à dîner (12 po) sont fournies par Skills/Compétences Canada. À part celui fourni par le Comité, aucun autre service de table (porcelaine) n'est autorisé. 		



(a) **Tourné:** 2 in. long × 3/4 in. diameter, with 7 sides, and flat-ended (5 cm × 2 cm).



(b) **Large dice:** 3/4 in. × 3/4 in. × 3/4 in. (2 cm × 2 cm × 2 cm).



(c) **Medium dice:** 1/2 in. × 1/2 in. × 1/2 in. (12 mm × 12 mm × 12 mm).



(d) **Small dice:** 1/4 in. × 1/4 in. × 1/4 in. (6 mm × 6 mm × 6 mm).



(e) **Brunoise (broon-wahz):** 1/8 in. × 1/8 in. × 1/8 in. (3 mm × 3 mm × 3 mm).



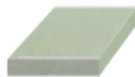
(f) **Fine brunoise:** 1/16 in. × 1/16 in. × 1/16 in. (1.5 mm × 1.5 mm × 1.5 mm).



(g) **Rondelle:** round or bias-rond cuts, varied diameter or thickness.



(h) **Paysanne:** 1/2 in. × 1/2 in. × 1/8 in. (12 mm × 12 mm × 3 mm; round, square, or rectangular).



(i) **Lozenge:** 1/2 in. × 1/2 in. × 1/8 in. (12 mm × 12 mm × 3 mm; diamond-shape).



(j) **Fermière:** irregular shape, varied diameter or thickness.



(k) **Batonnet:** 1/4 in. × 1/4 in. × 2 1/2-3 in. (6 mm × 6 mm × 6-7.5 cm).



(l) **Julienne (or allumette potatoes):** 1/8 in. × 1/8 in. × 2 1/2 in. (3 mm × 3 mm × 6 cm).



(m) **Fine julienne:** 2 in. long × 1/16 in. × 1/16 in. (1.5 mm × 1.5 mm × 5 cm).

a		
A	Coupe oblongue (tournée)	2 po de long x 3/4 po de diamètre, à 7 côtés, bout plats (5 x 2 cm)
B	Gros dé	3/4 po x 3/4 po x 3/4 po (2 cm x 2cm x 2 cm)
C	Dé moyen	1/2 po x 1/2 po x 1/2 po (12 mm x 12 mm x 12 mm)
D	Petit dé	1/4 po x 1/4 po x 1/4 po (6 mm x 6 mm x 6 mm)
E	Brunoise	1/8 po x 1/8 po x 1/8 po (3 mm x 3 mm x 3 mm)
F	Brunoise fine	1/16 po x 1/16 po x 1/16 po (1,5 mm x 1,5 mm x 1,5 mm)
G	Rondelle	Coupe en rond ou en biais rond, de diamètre et d'épaisseur variés
H	Paysanne	1/2 po x 1/2 po x 1/8 po (12 mm x 12 mm x 3 mm). Forme ronde, carrée ou rectangulaire
I	Losange	1/2 po x 1/2 po x 1/8 po (12 mm x 12 mm x 3 mm). En losange
J	Fermière	Forme irrégulière, de diamètre et d'épaisseur variés.
K	Bâtonnet	1/4 po x 1/4 po x 2 1/2 à 3 po (6 mm x 6 mm x 6-7,5 cm)
L	Julienne	1/8 po x 1/8 po x 2 1/2 (3 mm x 3 mm x 6 cm)
M	Fine julienne	2 po x 1/16 po x 1/16 po (5 cm x 1,5 mm x 1,5mm)

Horaire de l'épreuve - Niveau secondaire

Jour 1 – Lundi 4 juin 2018

12 h	Arrivée des concurrents et concurrentes dans l'aire du concours pour aider à effectuer la transition après l'épreuve du niveau postsecondaire
12 h 20	Présentation des juges et dernière période de questions
12 h 30	Installation du poste de travail (équipement seulement) <ul style="list-style-type: none"> • <u>Absolument</u> aucun contact avec les aliments • Seuls les concurrents et les concurrentes sont autorisés dans l'aire du concours. Aucune aide n'est permise.
13 h	Début de l'épreuve
13 h 30	Le CTN ramasse les menus et les plans de travail (en français ou en anglais) sur la table de présentation.
15 h 30	Présentation de la découpe de viande
16 h	Présentation du croque-monsieur
16 h 30	Présentation des légumes coupés

Horaire du service

Les produits ne seront pas acceptés avant l'heure prévue. Les concurrents et les concurrentes **disposent de cinq (5) minutes**, après l'heure prévue, pour présenter leurs produits sans subir une déduction de points. Le temps sera calculé à partir du moment où **tous les produits** seront hors du poste de travail du concurrent ou de la concurrente.

Un point sera déduit pour chaque minute de retard après les cinq minutes de présentation prévues. Après cinq minutes de retard, les produits ne seront **PAS évalués**.

Exemple – Aucun point ne sera déduit si le résultat de la découpe de viande est présenté entre 15 h 30 et 15 h 35. Après 15 h 35, un point sera déduit par minute de retard, jusqu'à 15 h 40. À 15 h 41, les produits ne seront pas évalués.

16 h 30	Nettoyage du poste de travail, ramassage et préparation du poste de travail pour le jour 2
17 h	Départ des concurrents et des concurrentes de l'aire du concours

Jour 2	Module B - Présentation du menu à 3 services
Description	<p>Préparer trois (3) portions de chacun des trois (3) plats du menu suivant :</p> <ul style="list-style-type: none"> • <u>Entrée</u> Soupe minestrone <ul style="list-style-type: none"> ○ Préparer trois (3) portions, chacune présentée dans une assiette à soupe ou à pâtes (9 po). • <u>Plat principal</u> Bifteck de haut de surlonge parée, poêlée <ul style="list-style-type: none"> ○ Cuisson : mi-saignant (135 °F / 57 °C) ○ Poids maximal de la tranche crue : 140 g (5 oz) <ul style="list-style-type: none"> ▪ Sauce Béarnaise ▪ Purée de pommes de terre – assaisonnée au goût du concurrent ou de la concurrente ▪ Asperges ▪ Légumes-racines rôtis au four ▪ <i>Portion maximale de 350 g par assiettée</i> ○ La température de cuisson doit respecter les normes de sécurité de l'industrie. • <u>Dessert</u> Tarte au citron (pâte sucrée) <ul style="list-style-type: none"> ○ Accompagnée d'une sauce aux fruits (au choix du concurrent ou de la concurrente) ○ Garniture: meringue croustillante ou moelleuse (au choix du concurrent ou de la concurrente)
Précisions sur le service	Trois (3) assiettes de 12 po seront présentées pour chaque plat, deux (2) aux juges et une (1) au public
Principaux ingrédients	<ul style="list-style-type: none"> • Les recettes seront fournies. • La liste de tous les ingrédients disponibles pour ce module figure dans le document <i>Table commune des ingrédients</i>.
Équipement spécial requis	Des assiettes à dîner (12 po) et des assiettes à soupe ou à pâtes (9 po) seront fournies par Skills/Compétences Canada. À part celui fourni par le Comité, aucun autre service de table (porcelaine) n'est autorisé.

Horaire de l'épreuve du niveau secondaire

Jour 2 – Mardi 5 juin 2018

7 h 45	Arrivée des concurrents et des concurrentes du niveau secondaire Brève réunion sur la sécurité et dernière période de questions
8 h	Début de l'épreuve
8 h 30	Le CTN ramasse les menus et les plans de travail (en français ou en anglais) sur la table de présentation.
10 h 30	Présentation de la soupe
11 h	Présentation du plat principal
11 h 30	Présentation de la pâte sucrée

Horaire du service

Les produits ne seront pas acceptés avant l'heure prévue. Les concurrents et les concurrentes **disposent d'une période de cinq (5) minutes**, après l'heure prévue, pour présenter leurs produits sans subir une déduction de points. Le temps sera calculé à partir du moment où **tous les produits** seront hors du poste de travail du concurrent ou de la concurrente.

Un point sera déduit pour chaque minute de retard après les cinq minutes de présentation prévues. Après cinq minutes de retard, les produits ne seront **PAS évalués**.

Exemple – Aucun point ne sera déduit si la soupe est présentée entre 10 h 30 et 10 h 35. Après 10 h 35, un point sera déduit par minute de retard, jusqu'à 10 h 40. À 10 h 41, le produit ne sera pas évalué.

11 h 30	Nettoyage du poste de travail. Les entraîneurs pourront aider les concurrents et les concurrentes une fois l'évaluation terminée. Le CTN avisera.
12 h	Départ des concurrents et des concurrentes de l'aire du concours

Critères de notation

<u>%</u>	<u>Titre</u>	<u>Critères d'évaluation</u>
15 %	Hygiène	<ul style="list-style-type: none"> Vêtements appropriés et dignes d'un professionnel Hygiène personnelle et propreté Propreté du poste de travail, du plancher et du réfrigérateur Propreté de la planche à découper Méthodes adéquates d'entreposage des aliments
10 %	Organisation et utilisation des produits	<ul style="list-style-type: none"> Utilisation professionnelle des outils et de l'équipement Gaspillage d'aliments – pleine utilisation des aliments demandés Énergie et eau – utilisation efficace Gestion du temps – affichage du plan de travail Planification et exécution adéquates des tâches Respect de l'échéance fixée dans le projet d'épreuve pour la présentation du menu
25 %	Préparation et Techniques	<ul style="list-style-type: none"> Utilisation professionnelle des ustensiles et de l'équipement Application des techniques de cuisson et méthodes culinaires adéquates
15 %	Présentation	<ul style="list-style-type: none"> Taille des portions conforme aux exigences du projet Propreté des assiettes Harmonie des couleurs Plats appétissants et présentés de façon artistique Garnitures appropriées et bien choisies
35 %	Goût et éléments imposés du menu	<ul style="list-style-type: none"> Texture adéquate des divers aliments Degré de cuisson adéquat Saveurs et assaisonnements équilibrés Goût correspondant aux exigences du menu Température adéquate des mets servis selon les exigences du projet d'épreuve et des normes de l'industrie Respect de l'horaire imposé pour la présentation des mets Tous les éléments exigés dans le projet d'épreuve et le menu sont présentés dans l'assiette

Tous les volets sont évalués selon une note de 1 à 10. Les notes obtenues sont ensuite multipliées par le pourcentage indiqué afin d'obtenir la note finale. En cas d'égalité, le concurrent ou la concurrente ayant obtenu la note la plus élevée pour le critère « Goût » l'emportera.

RECETTES POUR LE CONCOURS DU NIVEAU SECONDAIRE MODULES 1 ET 2

- Le Comité technique national fournit les recettes ainsi que les livres dont elles sont inspirées.
- Les recettes doivent être suivies pour obtenir les quantités nécessaires et la saveur et l'assaisonnement voulus.
- Bien que les recettes soient fournies dans le présent projet d'épreuve, nous vous recommandons de consulter le livre *On Cooking* ou *Professional Cooking*. Vous y trouverez des conseils précis sur les procédures ainsi que des indications précises sur les techniques de préparation et de cuisson nécessaires à la préparation des plats des modules 1 et 2.
- La plupart des ouvrages contiennent des photos, des textes et des liens Internet expliquant les techniques de travail appropriées et sécuritaires pour la préparation des mets. Les concurrents et les concurrentes doivent respecter les pratiques courantes et appropriées pour tous les mets.
- Les méthodes et la terminologie culinaires propres aux recettes, qui sont indiquées dans le menu, doivent être respectées et utilisées pour la confection des mets demandés.
- Les concurrents et les concurrentes peuvent faire preuve d'originalité dans la présentation des mets, mais ils doivent respecter les directives du projet d'épreuve.
- Les ingrédients et les quantités peuvent être modifiés sans préavis en fonction de leur disponibilité ou de leur qualité. Tous les concurrents et les concurrentes travailleront dans les mêmes conditions.

Croque-monsieur

Professional Cooking 8 – 725C

Sandwich

Rendement : 1 sandwich

1 tranche d'une once	Gruyère	Tranche de 30 grammes
1 ½ once	Jambon, fine tranche	45 grammes
2 tranches	Pain blanc	2 tranches
Au besoin	Beurre	Au besoin
Au besoin	Sauce Mornay	Au besoin

1. Placer les tranches de fromage et de jambon entre les deux tranches de pain.
2. Beurrer les côtés extérieurs du sandwich et placé ce dernier sur la grille d'un four préchauffé entre 350 °F et 375 °F (175 °C – 190 °C).
3. Laisser le sandwich au four jusqu'à ce que le côté apparent devienne doré.
Retourner le sandwich et continuer de le cuire jusqu'à ce que l'autre côté devienne doré et que le fromage commence à fondre.
4. Retirer le sandwich du four.
5. Tremper le sandwich dans la sauce Mornay et le laisser dans le four jusqu'à ce qu'il devienne légèrement brun.
6. Couper le sandwich en deux en diagonale et servir immédiatement.

Sauce Mornay

Professional Cooking 8 – 182B

Sauces

Rendement : 1 quart (1 litre)

2 onces	Beurre clarifié	60 grammes
2 onces	Farine de boulangerie (panifiable)	60 grammes
1 pinte	Lait	1 litre
1	Petite feuille de laurier	1
1 once	Oignon, pelé	30 grammes
1	Clou de girofle	1
4 onces	Gruyère	125 grammes
2 onces	Parmesan	60 grammes
Au goût	Sel	Au goût
Au goût	Muscade	Au goût
Au goût	Poivre blanc	Au goût
2 onces	Beurre cru	60 grammes

1. Faire fondre le beurre à feu doux dans une casserole épaisse. Ajouter la farine et confectionner un roux blanc. Refroidir légèrement le roux.
2. Incorporer graduellement le lait au roux, en battant continuellement.
3. Faire bouillir la sauce en remuant continuellement. Réduire à feu doux et laisser mijoter.
4. Clouer la feuille de laurier sur l'oignon avec le clou de girofle et placer le tout dans la sauce. Cuire à feu doux pendant au moins 15 minutes ou, si possible, 30 minutes ou plus. Remuer de temps en temps.
5. Obtenir la consistance souhaitée en ajoutant du lait chaud, au besoin.
6. Passer la sauce dans un chinois tapissé d'une étoffe (coton à fromage).
7. Ajouter les fromages en remuant, jusqu'à ce qu'ils soient fondus.
8. Assaisonner légèrement avec du sel, de la muscade et du poivre blanc. Le parfum des épices ne doit pas dominer.
9. Retirer du feu et incorporer le beurre cru. Diluer avec du lait chaud au besoin.
10. Garder au chaud dans un bain-marie ou refroidir dans un contenant d'eau froide en vue d'un usage ultérieur.

Soupe minestrone

Professional Cooking 8 - 263

Soupe • Rendement : 3 pintes (3 litres), 12 portions de 8 onces (250 millilitres)

2 onces liq.	Huile d'olive	60 millilitres
8 onces	Oignons, coupés en fines tranches	250 grammes
4 onces	Céleri, petits dés	125 grammes
4 onces	Carottes, petits dés	125 grammes
1 cuillère à thé	Ail, haché	5 millilitres
4 onces	Chou vert, râpé	125 grammes
4 onces	Courgette, dés moyens	125 grammes
8 onces	Tomates en conserve, broyées	250 grammes
2 ½ pintes	Fond blanc	2,5 litres
½ cuillère à thé	Basilic séché	2 millilitres
3 onces	Petits macaronis, p. ex ditalinis	90 grammes
12 onces	Haricots cannellinis en conserve, égouttés	375 grammes
2 cuillères à soupe	Persil, haché	30 millilitres
Au goût	Sel	Au goût
Au goût	Poivre	Au goût
Au besoin	Parmesan, râpé	Au besoin

1. Chauffer l'huile à feu moyen dans une marmite épaisse.
2. Ajouter les oignons, le céleri, les carottes et l'ail. Les faire dorer jusqu'à ce qu'ils soient presque tendres. Ne pas faire roussir.
3. Ajouter le chou et la courgette. Mélanger les légumes. Faire dorer les légumes cinq autres minutes.
4. Ajouter les tomates, le fond et le basilic. Porter à ébullition, réduire la température de cuisson et laisser mijoter jusqu'à ce que les légumes soient presque cuits. (Ne pas trop faire cuire. La soupe continuera de cuire après l'ajout des pâtes.)
5. Incorporer les pâtes et continuer de faire mijoter la soupe jusqu'à ce que les pâtes soient cuites. (Vous pouvez aussi cuire les pâtes séparément, puis les ajouter dans la soupe avant de servir.)
6. Ajouter les haricots et faire de nouveau bouillir la soupe.
7. Ajouter le persil. Saler et poivrer au goût.

8. Saupoudrer la soupe de parmesan juste avant de servir, ou servir le fromage à part.

Bifteck de haut de surlonge paré, poêlé

Cuisson de la tranche : mi-saignant (140 °F / 60 °C)

	Tranche de haut de surlonge paré	
	Assaisonnement	
	Beurre	

1. Dégraisser la viande au besoin.
2. Assaisonner légèrement et intégralement les tranches.
3. Utiliser une poêle profonde à fond épais en acier inoxydable qui peut aller au four. Elle doit être suffisamment large pour bien étendre la tranche.
4. Chauffer le beurre dans la poêle.
5. Déposer la tranche assaisonnée dans la poêle et la cuire en la badigeonnant avec du beurre jusqu'à ce qu'une croûte brune se forme.
6. Retourner la tranche avec des pinces et faire saisir l'autre côté de la même manière.
7. Vérifier la cuisson de la viande. Finir la cuisson au four, si nécessaire, jusqu'à la température souhaitée.
8. Retirer la tranche de la poêle et la laisser reposer sur une planche de coupe.

Sauce béarnaise

Professional Cooking 8 - 195

Sauces

Rendement : 24 onces (720 millilitres)

1 livre 4 onces	Beurre	600 grammes
2 onces	Échalottes, hachées	30 grammes
½ tasse	Vinaigre de vin blanc	120 millilitres
2 ou 3	Branches d'estragon, hachées	2 ou 3
½ cuillère à thé	Grains de poivre, écrasés	2,5 millilitres
6	Jaunes d'œufs	6
Au goût	Sel	Au goût
Au goût	Piment de Cayenne	Au goût
Au goût	Jus de citron	Au goût
1 cuillère à soupe	Persil, haché	15 millilitres
2 cuillères à soupe	Estragon frais, haché	30 millilitres

1. Revoir les lignes directrices de la préparation des sauces hollandaise et béarnaise.
2. Clarifier le beurre. Il faut environ une livre de beurre clarifié. Garder le beurre assez chaud mais pas trop.
3. Mélanger les échalottes, le vinaigre, l'estragon et les grains de poivre dans une casserole et faire réduire de trois quarts. Enlever la casserole du feu et laisser refroidir légèrement.
4. Pour faciliter la préparation, battre avec un fouet en métal. Il est préférable de transvaser la réduction dans un bol en acier inoxydable. Utiliser une spatule propre en caoutchouc afin de récupérer toute la réduction. Laisser refroidir légèrement.
5. Incorporer les jaunes d'œufs dans la réduction en battant bien.
6. Garder le bol dans un bain-marie et continuer de battre les jaunes jusqu'à ce que la texture devienne épaisse et crémeuse.
7. Retirer le bol de la source de chaleur. À l'aide d'une louche, incorporer lentement et progressivement en battant le beurre clarifié gardé au chaud. Incorporer le beurre clarifié par gouttes au début. Si la sauce devient trop épaisse avant que le beurre ne soit entièrement incorporé, ajouter un peu de jus de citron ou placer le bol sur un bain-marie.
8. Passer la sauce dans un chinois tapissé d'une étoffe (coton à fromage).
9. Assaisonner avec du sel, du piment de Cayenne et quelques gouttes de jus de citron au goût. Incorporer le persil et l'estragon à la sauce.
10. Servir la sauce tiède (pas chaude). La sauce tient tout au plus deux heures.

Remarque : L'utilisation d'œufs pasteurisés est recommandée par mesure de sécurité.

Si des branches d'estragon frais ne sont pas disponibles, utiliser une cuillère à thé (5 millilitres) d'estragon séché dans la réduction et une demi-cuillère à thé d'estragon séché pour finir la sauce.

Purée de pommes de terre

Professional Cooking 8 - 353

Pommes de terre

Rendement : 12 portions de cinq onces

4 ½ livres	Pommes de terre	2 kilogrammes
3 onces	Beurre	90 grammes
½ tasse	Crème fleurette, chaude	125 millilitres
Au besoin	Lait, chaud	Au besoin
Au goût	Sel	Au goût
Au goût	Poivre blanc	Au goût

1. Peler les pommes de terre et enlever les œillets. Les couper en morceaux uniformes et les faire cuire à feu doux dans l'eau jusqu'à ce qu'elles soient tendres.
2. Égoutter les pommes de terre et les faire sécher à la vapeur pendant quelques minutes.
3. Passer les pommes de terre dans un moulin d'aliments ou un presse-purée au-dessus d'un bol.
4. Incorporer le beurre, puis la crème, en battant.
5. Ajouter le lait chaud jusqu'à obtenir la consistance souhaitée. La purée doit être onctueuse, mais assez ferme au point de garder sa forme après l'avoir remuée. Elle ne doit pas être liquide.
6. Saler et poivrer au goût.

Légumes-racines rôtis au four

Professional Cooking 8 - 332

Légumes

Rendement : 16 portions de quatre onces

18 onces	Carottes, pelées	500 grammes
18 onces	Céleri rave, pelé	500 grammes
12 onces	Navets, pelés	375 grammes
12 onces	Panais, pelés	375 grammes
12	Échalottes, pelées	12
12	Gousses d'ail, pelées	1
4 onces liq.	Huile d'olive	125 millilitres
1½ cuillère à thé	Thym séché	7 millilitres
1½ cuillère à thé	Gros sel	7 millilitres
1 cuillère à thé	Poivre noir grossièrement moulu	5 millilitres

1. Couper les carottes, le céleri-rave, les navets et les panais en dés d'un pouce (2,5 centimètres).
2. Déposer les légumes coupés, les échalottes et les gousses d'ail dans un plat de cuisson.
3. Verser l'huile d'olive sur les légumes et saupoudrer de thym, de sel et de poivre. Retourner ou mélanger les légumes jusqu'à ce qu'ils soient bien enrobés d'huile. Ajouter de l'huile au besoin.
4. Cuire à 375 °F (190 °C) pendant 45 minutes, ou jusqu'à ce que les légumes soient tendres et légèrement dorés. Retourner ou remuer les légumes plusieurs fois pendant la cuisson afin qu'ils cuisent uniformément. Éviter qu'ils ne deviennent trop dorés, car ils pourraient être amers.

Pâte sucrée pour tarte au citron

Professional Baking 7 - 314

Pâtisserie

Rendement : 1 livre 9 onces (852 grammes)

6,5 onces	Beurre, ramolli	216 grammes	54 %
4 onces	Sucre glace	132 grammes	33 %
½ cuillère à thé	Sel	2 grammes	0,5 %
¾ cuillère à thé	Zeste de citron, râpé	2 grammes	0,5 %
4 gouttes	Extrait de vanille	4 gouttes	
3 onces	Œufs, battus	100 grammes	25 %
12 onces	Farine à pâtisserie	400 grammes	100 %

1. Battre ensemble le beurre, le sucre glace, le sel, le zeste de citron et la vanille jusqu'à obtenir un mélange moelleux et pâle.
2. Incorporer les œufs petit à petit à la préparation, en battant bien entre chaque ajout.
3. Ajouter la farine. Mélanger la préparation avec un racloir en plastique jusqu'à l'obtention d'une pâte molle.
4. Envelopper la pâte dans une pellicule de plastique et l'aplatir. Réfrigérer la pâte afin qu'elle devienne ferme avant de l'utiliser.
5. **Portions** – Retirer la pâte du réfrigérateur et préparer les portions suivantes :

10 à 12 onces	Tartes de 10 pouces (25 centimètres)	300 à 340 grammes
8 à 10 onces	Tartes de 9 pouces (23 centimètres)	225 à 300 grammes
6 à 8 onces	Tartes de 8 pouces (20 centimètres)	175 à 225 grammes
4 à 5 onces	Tartes de 6 pouces (15 centimètres)	115 à 140 grammes

6. Laisser reposer la pâte pendant quelques minutes ou la travailler brièvement à la main afin de la rendre malléable. La pâte doit être froide. Cependant, si elle est trop froide et dure, il sera difficile de l'étendre au rouleau sans la briser.
7. Étendre la pâte au rouleau sur une surface ou toile enfarinée afin d'obtenir une pâte ayant un peu moins de ¼ de pouce (5 millimètres) d'épaisseur.
8. Placer la pâte dans un moule à tarte. Laisser la pâte épouser la forme du moule, puis l'enfoncer dans les coins du moule sans l'étirer.
9. Enlever l'excès de pâte au couteau.
10. Réfrigérer la pâte pendant au moins 20 à 30 minutes avant de continuer. Piquer toute la surface horizontale de la pâte avec une fourchette. Étaler un papier-parchemin sur le fond de tarte et remplir le moule d'haricots secs.

11. Cuire à 400 °F (200 °C) jusqu'à ce que les fonds de tarte soient complètement cuits et légèrement dorés (environ 20 minutes).
12. Laisser refroidir complètement.

Tarte au citron

Professional Baking 7 - 353

Tartes

Rendement : tarte de 10 pouces (25 centimètres)

1	Fond de tarte de 10 pouces (25 centimètres)	1
4 onces	Sucre	120 grammes
1 cuillère à soupe	Zeste de citron, râpé	15 millilitres
4	Œufs	4
6 onces	Jus de citron	175 millilitres
2 onces	Crème fraîche épaisse	60 millilitres

1. Cuire le fond de tarte jusqu'à ce qu'il devienne doré mais pas trop brun. Laisser refroidir.
2. Dans un mélangeur équipé d'un fouet plat, bien mélanger le sucre et le zeste.
3. Incorporer, sans fouetter, les œufs au mélange afin d'obtenir une texture homogène.
4. Incorporer d'abord le jus de citron, puis la crème. Passer la préparation au travers d'un tamis.
5. Verser la garniture égouttée dans le fond de tarte.
6. Cuire à 325 °F (165 °C) jusqu'à ce que la garniture soit ferme (pas plus). Environ 20 minutes.