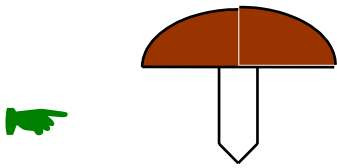
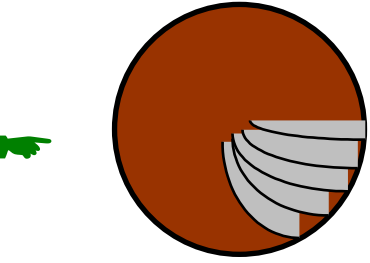
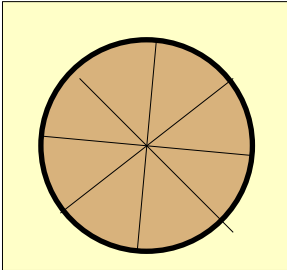
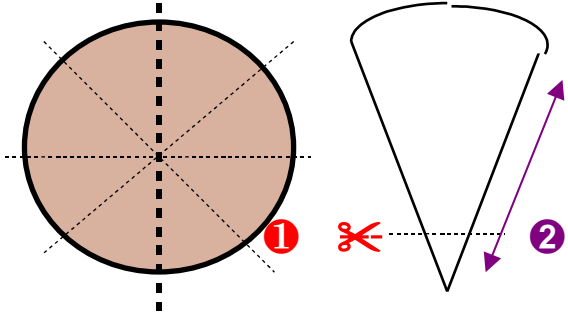


Ingrédients : Champignons de Paris, citron, sel, poivre, eau. _

Matériels :
 1 Sautoir
 2 Couteau d'office
 3 Papier sulfurisé, gaze

| ETAPES CRITIQUES | METHODES Comment puis-je faire pour réussir ? | POINTS DE MAITRISE Qu'est-ce qui peut aller mal ? | ELIMINATION DES RISQUES Comment puis-je faire pour éviter un échec ? |
|---|---|---|---|
| <p>1 Epointer le pied de champignons afin de retirer la terre</p> |  | | <p>✓ Faire cette opération sur une plaque à débarrasser.</p> |
| <p>2 Pratiquer à l'aide du couteau des incisions concentriques et régulières</p> |  | <p>✓ Opération délicate. ✓ Les incisions peuvent disparaître à la cuisson (réduction du champignon à la chaleur) ✓ Les têtes noircissent.</p> | <p>✓ Garder le pied pour une meilleure maîtrise. Le pied sera coupé après les incisions. ✓ Bien marquer. ✓ Les frotter à l'aide d'un demi citron.</p> |

| | | | |
|--|--|---|---|
| <p>3 Mettre dans un sautoir le beurre, une pincée de sel, poivre, un ½ jus de citron dans un fond d'eau bouillante.</p> | <p>Très peu d'eau suffit. Le champignon rend à la cuisson son eau d'exsudation. La température de l'eau est importante afin de saisir le champignons, qu'il ne puisse se gorgé d'eau et garder sa couleur blanche.</p> | <p>✓ Lorsque l'on presse le jus de citron, des pépins tombent dans la préparation.</p> | <p>✓ Protéger le demi citron d'une gaze</p>  |
| <p>4 Mettre les têtes de champignons et couvrir d'un papier sulfurisé taillé à la dimension du sautoir</p> | <p>Afin de permettre à la vapeur « citronnée » de maintenir la blancheur du champignon et d'obtenir une cuisson régulière.</p> | <p>✓ Le papier sulfurisé n'est pas à la bonne taille ; il ne couvre pas, ou déborde du sautoir.</p> <p>❶ Plier en huit la feuille de papier Placer la pointe au centre du sautoir, Tailler l'excédent qui dépasse du sautoir.</p> <p>❷ Couper la pointe afin d'obtenir un trou central.</p> |  |
| <p>5 Cuire 3 mn et dresser</p> | <p>La cuisson doit s'effectuer à feu moyen.</p> | <p>_____</p> | <p>_____</p> |
| <p>Observations :</p> <p>Le motif du décor peut être différent. Ces têtes décorées serviront comme garnitures de poissons en sauce.</p> | | | |