



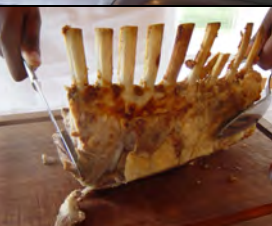







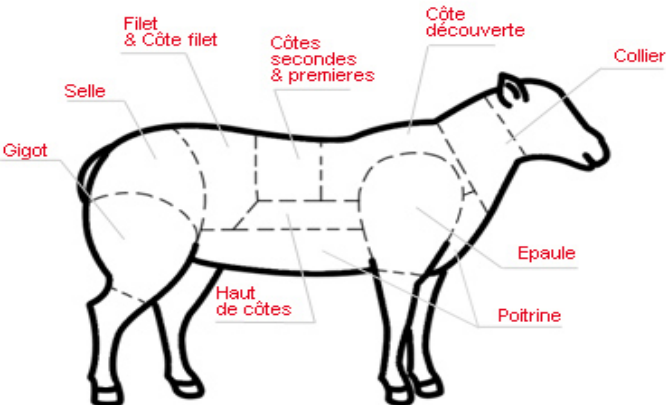


Etapas	Progression	Illustration	Etapas	Progression	Illustration
1	Il est possible de <u>trancher</u> le carré d'agneau avec un couteau de table à dents. Une assiette chaude peut remplacer la planche.		9	Dresser en buisson évite que la chair continue à cuire. Le but est de maintenir au chaud harmonieusement.	
2	<u>Toujours écarter la salade dans l'assiette à entremet pour éviter qu'elle ne cuise, l'utiliser sous les côtes dans l'assiette du client.</u>		10	Réserver au chaud au fur et à mesure du tranchage.	
3	Transporter le carré, chair vers le client puis couper une entame. Ne pas piquer la viande, maintenir le carré avec la pince.		11	Plat dressé pour 4 convives.	
4	Piquer la viande ferait sortir le jus. Le coté os, servant de guide de coupe et moins esthétique, est placé vers le serveur.		12	Le dressage dit en buisson est reproduit dans l'assiette de service, une feuille de salade peut être placée sous les cotes.	
5	Chaque côte est séparée par une entrecôte, trancher en utilisant l'os de la côte suivante comme guide. Ne pas séparer l'entrecôte de sa côte.		De la famille des ovins, l'agneau (- de 300 jours) est le petit de la brebis et du bélier.		
6	ATTENTION, arrivé aux noisettes d'agneau il n'y a plus d'os (guide), bien maîtriser la lame pour ne pas trancher en diagonale.		On distingue <u>l'agneau de lait</u> du <u>broutard</u> .		
7	Poser le couteau, la pince tenue dans la main gauche maintiens toujours le carré. Prendre la 2 <sup>ème</sup> pince dans la main droite pour réserver		L'agneau de prés salé (broutard) se nourrit de <u>plantes halophiles</u> sur des herbages situés sur le littoral où leur chair prend une saveur particulière. Ces agneaux ont droit à une appellation. Bonnes recherches... L'agneau nourri sous la mère est l'agneau de lait.		
8	au chaud la côte d'agneau, partie concave (creuse) vers l'intérieur afin de dresser les autres successivement en buisson.				

F.T N°	.....				DATE :
<b>Etapes</b>	<b>Progression</b>	<b>Illustration</b>	<b>Etapes</b>	<b>Progression</b>	<b>Illustration</b>
16			24		
17			25		
18			26		
19			27		
20			28		
21			29		
22			30		
23			31		

F.T N°	.....				DATE :
<b>Etapes</b>	<b>Progression</b>	<b>Illustration</b>	<b>Etapes</b>	<b>Progression</b>	<b>Illustration</b>
32			40		
33			41		
34			42		
35			43		
36			44		
37			45		
38			46		
39			47		

Notes :

.....

.....

.....

.....

.....

.....