
















U.13 Service			Formateur : Ph.Pavie		
Etapas	Progression	Illustration	Etapas	Progression	Illustration
1	Mise en place du guéridon après avoir présenté le plat aux clients.		9	Prélever des tranches de 5 mm environ jusqu'à l'os inférieur. La tranche est arrêtée par la coupe effectuée en « 7 ».	
2	Transporter la selle d'agneau sur la planche à découper.		10	Les tranches ainsi prélevées sont maintenues au chaud en étant placée perpendiculairement aux panouffles.	
3	Dérouler la panoufle puis trancher le long des filets.		11	Répéter les étapes 7 à 10 de l'autre coté.	
4	Trancher la panoufle en bande de 2 cm de large. Procéder de la même façon pour l'autre panoufle.		12	Retourner la selle afin de lever les filets mignons en tranchant le long de la colonne vertébrale.	
5	Allumer le réchaud en prenant les précautions d'usage.		13	L'os à nu vous permet de voir les contours inférieurs de la colonne vertébrale. L'épine dorsale dessous.	
6	Tapisser le fond du bimétal avec les panouffles en plaçant le gras au contact du bimétal.		14	Le filet prélevé, l'os est à nu.	
7	Trancher avec un éminceur le filet supérieur pour le séparer au plus près de l'épine dorsale et de chaque coté.		15	Trancher ou escaloper le filet mignon puis réserver au chaud. Appliquer la technique pour le deuxième filet mignon.	
8	Trancher à l'horizontal pour dégraisser l'entame. Utiliser la cuillère pour ne pas piquer la viande.		16	Dresser sur assiette chaude filet supérieur et filet mignon équitablement répartis. Passer le jus à l'anglaise.	