

F.T N° 21		TRUITE AU COURT BOUILLON 1/2		DATE :	
U.13 Service			Formateur : Ph.Pavie		
Etapes	Progression	Illustration	Etapes	Progression	Illustration
1	Assiette chaude, assiettes de service chaude, assiette à entremets, pince et couteau, plaque à accumulation ou réchaud.		9	Dégager les ouïes les transporter dans l'assiette à déchets.	
2	Ecarter sur le plat les bracelets d'oignon et les rondelles de carotte.		10	La cuisine en vidant la truite a coupé de l'anus vers la tête. Il reste à inciser la peau du ventre, de l'anus vers la queue avec le couteau de table à dents.	
3	Transporter une 1 ^{ère} truite sur l'assiette de « tranche » chaude.		11	Imprimer un demi-tour à l'assiette.	
4	Les couverts de transport se place vers les extrémités pour éviter de casser la truite.		12	Inciser la peau du dos de la queue vers la tête.	
5	Faire glisser la truite sur le bord de l'assiette pour pouvoir la retourner. Commencer par peler l'envers de la truite afin		13	Inciser la peau de la tête sans couper la tête.	
6	d'éviter d'avoir à la retourner lorsque la peau sera enlevée des 2 cotés.		14	Terminer par l'incision de la peau de la queue.	
7	Replacer les 2/3 coté tête sur le plat de l'assiette, la lame du couteau peut ainsi glisser entre peau et chair.		15	Utiliser le couteau à poisson pour enlever la peau.	
8	Enlever le bas des ouïes avec l'arrondi de la cuillère.		16	Ou utiliser le couteau de table (exemple). La lame est glissée entre la peau et la chair. Nécessité de travailler dans le plat de l'assiette (7).	

Etapes	Progression	Illustration	Etapes	Progression	Illustration
16	Placer la fourchette sur la lame pour maintenir la peau.		24	Les 2/3 coté tête sont placés dans le plat de l'assiette.	
17	L'emporte pièce réalisé en : 10.12.13.14 permet de décoller la peau.		25	Répété comme en 13 et 14 les incisions à la tête et la queue.	
18	Effectuer un mouvement de traction vers le haut et vers soi.		26		
19	Transporter la peau dans l'assiette.		27	Répéter l'opération 16 pour la peau puis 17 et 18.	
20	Déplacer la truite afin de placer le 1/3 gauche dans l'assiette pour travailler à plat.		28		Lors du pelage le prolongement de l'arête laissé lors de l'habillage de la truite en cuisine
21	Répéter l'opération 16 pour la peau restante.		29	est peut être resté entre les 2 filets dorsaux, glisser la lame dessous puis pincer avec la fourchette et tirer pour l'extraire.	
22	Puis la technique utilisée en 18.		30	Réserver la truite au chaud, peler la 2 ^{ème} truite. Un réchaud bien maîtrisé est plus efficace que la plaque à accumulation.	
23	S'aider de la fourchette pour soulever la truite et y glisser la cuillère sans abimer la peau comme en 5.		31	Quand les truites sont pelées, dresser la 1 ^{ère} dans l'assiette de service chaude en reproduisant la décoration de la cuisine.	