

Fiche technique de fabrication N° :434

Velouté de Châtaignes et lard fumé

Potages : Liés

Quantité **4** Part(s)

Denrées	U	Quantité	N° de phase	Phases techniques	R	S
Base				BASE		
Carottes	kg	0,050	1	- Emincer les poireaux, les carottes et les oignons	10 '	
Poireaux	kg	0,040	2	- Entailler les châtaignes, les pocher pendant 20 mn, les éplucher	10 '	20 '
Beurre	kg	0,025	3	- Faire suer les poireaux, les carottes et les oignons	05 '	
Farine t45	kg	0,050	4	- Singer	05 '	
Fond blanc de volaille 750g	Boite	0,03	5	- Mouiller avec le fond de volaille, saler	10 '	
Oignons	kg	0,040	6	- Porter à ébullition et ajouter les châtaignes	05 '	
Crème liquide UHT	L	0,05	7	- Cuire pendant 20 mn		20 '
Marrons surgelés	kg	0,350	8	- Passer au moulin à légumes ou au mixeur puis au chinois	10 '	
Garniture			9	- Réchauffer et ajouter la crème	05 '	
Cerfeuil	Botte	1		GARNITURE		
Beurre	kg	0,035	10	- Cuire les châtaignes, les éplucher et les concasser en petits morceaux	05 '	20 '
Tranche de pain de mie	Pièce	2	11	- Efeuiller et laver le cerfeuil	05 '	
Poitrine fumée (tranches)	pièce	4	12	- Découper les tranches de pain de mie en petits cubes et les faire sauter au beurre	05 '	
Marrons surgelés	kg	0,100	13	- faire secher les tranches de poitrine à la salamandre		05 '
			14	DRESSAGE		
			14	- Ajouter les châtaignes concassées au velouté, servir en soupière	02 '	
			15	- Parsemer la surface du velouté de cerfeuil	03 '	
			16	- Servir les croûtons de pain de mie à part	05 '	
Estimation de temps					1h25	1h05

Valeur alimentaire /U	199	K/cal	834	Kjoule	Gr protéine/ U	3	Gr Lipide/ U	13	Gr Glucide/ U	18
PR total	7,38 €	PR unitaire	1,85 €	Coef	1,3	PVHT Total	9,60 €	PV U HT	2,40 €	

Fiche technique de fabrication N° : 1810

Paupiettes de saumon aux champignons, sauce vin blanc

Poissons : Saumon

Quantité **4** Part(s)

Denrées	U	Quantité	N° de phase	Phases techniques	R	S
Finition sauce						
Beurre	kg	0,070	1	BASE - Parer et dégraisser le filet de saumon - Farcir avec la duxelles de champignons en forme de paupiette - Ciseler les échalotes - Plaquer les paupiettes pour un braisage à court mouillement	15 '	
Poivre du moulin	pm	Pm	2		05 '	
Sel fin	Pm	Pm	3		10 '	
Crème liquide UHT	L	0,05	4		10 '	
Base						
Echalotes	kg	0,020		FARCE DUXELLES - réaliser une farce duxelles	10 '	15 '
Beurre	kg	0,020				
Poivre du moulin	pm	Pm		FUMET DE POISSON - Préparer la garniture aromatique - Marquer en cuisson le fumet de poisson avec les arêtes - Cuire le fumet - Passer au chinois	10 '	
Sel fin	Pm	Pm	5		10 '	
Vin blanc	Bouteill	0,10	6		10 '	
Filet de saumon	kg	0,500	7			20 '
Duxelles						
Champignons de paris	kg	0,250	8	CUISSON ET FINITION SAUCE - Mouiller les paupiettes avec le fumet - Braiser à court mouillement - Réaliser une sauce vin blanc par réduction	05 '	
Echalotes	kg	0,100	10		02 '	
Beurre	kg	0,025	11		03 '	
Poivre du moulin	pm	Pm	12		05 '	
Sel fin	Pm	Pm				
Fumet						
Carottes	kg	0,025	13	DRESSAGE - Disposer les paupiettes sur un plat ovale et napper de sauce	02 '	
Bouquet garni	Pièce	1				
Beurre	kg	0,020				
Arêtes pour fumet	kg	0,150				
Oignons	kg	0,025				
				Estimation de temps	1h27	0h35

Valeur alimentaire /U	516	K/cal	2159	Kjoule	Gr protéine/ U	27	Gr Lipide/ U	41	Gr Glucide/ U	7
PR total	11,66 €	PR unitaire	2,92 €	Coef	1,3	PVHT Total	15,16 €	PV U HT	3,79 €	

Fiche technique de fabrication N° : 1940

Fondue de poireaux

Garnitures : 1

Quantité **4** Part(s)

Denrées	U	Quantité	N° de phase	Phases techniques	R	S
Base				Base		
Poireaux	kg	1,000		- Préparer et laver les poireaux	05 '	
Beurre	kg	0,040		- Emincer les poireaux	10 '	
Sel fin	Pm	Pm		Cuisson		15 '
Crème liquide UHT	L	0,08		- Faire étuver doucement les poireaux au beurre sans coloration	05 '	
				- Crêmer en fin de cuisson		
				Dressage		
				- En légumier ou sur assiette.	05 '	
				Estimation de temps	0h25	0h15

Valeur alimentaire /U	75	K/cal	314	Kjoule	Gr protéine/ U	0	Gr Lipide/ U	8	Gr Glucide/ U	0
PR total	2,04 €	PR unitaire	0,51 €	Coef	1	PVHT Total	2,04 €	PV U HT	0,51 €	