

# Tulipe d'escargots à l'oseille

Fiche technique de fabrication N°2939

Pour  Part(s)

Catégorie : Entrées chaudes ▼

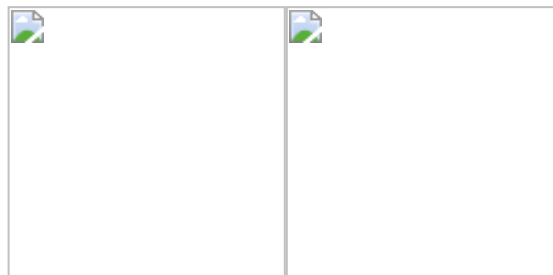
Sous-Catégorie : Vide ▼

Auteur : FRANCK - BOURGOIN ▼

Prix de revient TTC par unité : 1,291 €

Prix de revient TTC Total : 5,165€

**Produit allergène : Lait,**



Valeur nutritionnelle pour 1 unité : 420,153 KJ  
Descriptif, argumentation :

Denrées	Unité	Quantité	Progression	Réa.	Sur.
<b>Tulipe</b>					
Feuilles de brick	poche	0,500	<b>Base</b> 1 Eplucher et laver les légumes Ouvrir et égoutter les escargots		
Beurre	kg	0,050			
<b>Base</b>					
Escargots au naturel (boite 4/4 )	kg	0,250	2 Ciseler l'échalotes et l'oseille	00:05:00	
Tomates cerise	kg	0,050			
Cerfeuil	Botte	0,125	3 Si besoin faire recuire les escargots quelques minutes dans du fond blanc		00:20:00
<b>Sauce</b>					
Beurre	kg	0,025	<b>Sauce</b> 4 Faire suer les échalotes au beurre sans coloration, ajouter l'oseille, assaisonner. Ajouter un peu de fond blanc et la crème, laisser réduire. Pour terminer ajouter les escargots et laisser mijoter.	00:10:00	00:10:00
Crème UHT 35%	L	0,100			
Oseille	Botte	0,500			
Echalotes	kg	0,025			
Sel fin	kg	0,003			
Poivre blanc	kg	0,003			
<b>Tulipe</b>					
5 Badigeonner les feuilles de brick au beurre fondu et les disposer dans un cercle à entremet, le tout posé sur une plaque à pâtisserie. Cuire au four jusqu'à coloration.			00:10:00	00:10:00	
<b>Dressage</b>					
6 Disposer chaque tulipe dans les assiettes, ajouter les escargots et terminer avec la sauce. décorer avec tomates cerises et pluches de cerfeuil. Envoyer immédiatement avant que la sauce ne détrempe le croustillant.			00:10:00		
<b>Base</b>					
1 Sauter les escargots, flamber au cognac, ajouter échalotes, déglacer vin rouge, réduire, ajouter fond brun, réduire presque à sec			1899-12-30	00:10:00	
2 Tailler les carottes et les champignons en julienne, les étuver et les ajouter aux escargots			1899-12-30	00:20:00	
<b>Croustillant</b>					
3 Enfermer les escargots un à un dans un morceau de feuille de brick, préalablement huilée. Donner la forme d'aumônière			1899-12-30	00:30:00	
4 Passer au four					
5 Décorer avec une fine julienne de carotte pour simulé la ficelle de fermeture			1899-12-30	00:20:00	

Hygiène

Erreurs à ne pas  
commettre

Maitrise des Points  
critique

Conservation

# Caille farcie

Fiche technique de fabrication N°1485

Pour  Couvert(s)

Catégorie :

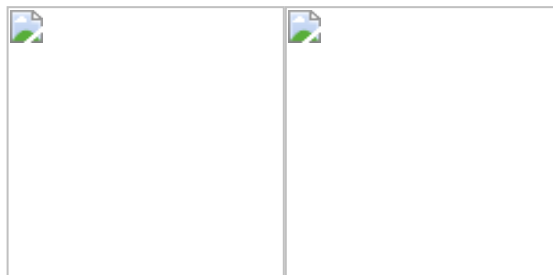
Sous-Catégorie :

Auteur :

Prix de revient TTC par unité : 3,673 €

Prix de revient TTC Total : 14,691€

**Produit allergène : Oeuf,**



Valeur nutritionnelle pour 1 unité : 2 729,290 KJ  
Descriptif, argumentation :

Denrées	Unité	Quantité	Progression	Réa.	Sur.
<b>Base</b>					
Carottes	kg	0,100	1 <b>Base</b>	00:15:00	
Sucre en poudre	kg	0,200	Habiller les cailles		
Echalotes	kg	0,100	2		
Cailles fraîches	Pièce	4,000	Eplucher et laver les légumes	00:05:00	
<b>Farce</b>					
Bouquet garni	Pièce	1,000	3		
Echalotes	kg	0,100	Ciseler les échalotes et tailler le reste en mirepoix.	00:10:00	
Oeufs	Pièce	1,000	4		
Champignons noirs	kg	0,020	Réhydrater les champignons noirs		
Chair a saucisse	kg	0,200	4 Hacher le persil	00:05:00	
Persil botte	Botte	0,500	<b>Farce</b>		
<b>Sauce</b>			5		
Porto 75cl	Btelle	0,050	Mélanger la chair à saucisse avec les échalotes ciselées, le persil haché, l'oeuf et les champignons noirs réhydraté et hachés	00:10:00	
Fond blanc de volaille 750g	kg	0,060			
<b>Décors</b>			6		
Cerfeuil	Botte	1,000	6 Farcir les cailles	00:10:00	
			<b>Cuisson</b>		
			7		
			7 Colorer les cailles dans un sautoir, dégraisser et finir la cuisson au four à couvert.	00:10:00	00:30:00
			<b>Sauce</b>		
			8		
			8 Débarrasser les cailles et les garder au chaud, ajouter la GA dans le sautoir, suer et déglacer au porte réduire et mouiller au fond brun, réduire et passer au chinois	00:05:00	00:15:00
			<b>Dressage</b>		
			9		
			9 Dresser le cailles sur assiette ou sur plat, sauce en saucière. Décorer avec cerfeuil	00:10:00	
Hygiène	Erreurs à ne pas commettre	Maitrise des Points critique	Conservation		

# Pommes Darphin

Fiche technique de fabrication N°220

Pour  Part(s)

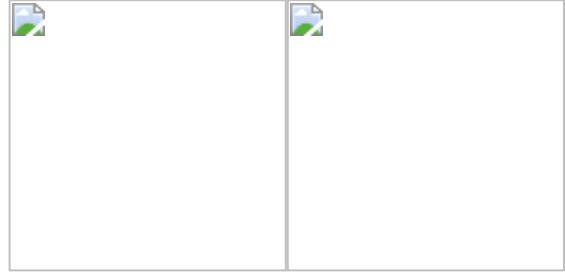
Catégorie :

Sous-Catégorie :

Auteur :

Prix de revient TTC par unité : 0,437 €

Prix de revient TTC Total : 1,748€



Valeur nutritionnelle pour 1 unité : 1 008,342 KJ  
Descriptif, argumentation :

Denrées	Unité	Quantité	Progression	Réa.	Sur.			
<b>Base</b>			<b>BASE</b>					
Echalotes	kg	0,080	1 Eplucher les pommes de terre	1899-12-30 00:10:00				
Pommes de terre B.F.15	kg	0,800						
Huile de tournesol	L	0,040	2 Bien les laver	1899-12-30 00:10:00				
Sel fin	kg	0,002						
<b>Décor</b>			3 Eplucher et ciseler les échalotes	1899-12-30 00:10:00				
Persil frisé kilo	kg	0,012						
						4 Tailler les pomme de terre a la mandoline en fine julienne (surtout ne pas les laver)	1899-12-30 00:10:00	
						5 Rapidement, mettre la moitié des pommes de terre dans une poêle très, très chaude avec de l'huile	1899-12-30 00:10:00	
						6 Bien tapisser le fond de la poêle et saupoudrer d'échalotes	1899-12-30 00:05:00	
						7 Recouvrir avec l'autre moitié de pommes de terre, assaisonner	1899-12-30 00:05:00	
						8 Les pommes de terre forment une galette, la retourner en la faisant sauter comme une crêpe	1899-12-30 00:05:00	
						9 Finir la cuisson au four		
			10 Une fois cuit détailler les parts avec un emporte pièce et dresser sur plat ou sur assiette avec persil haché en décor	1899-12-30 00:05:00				
Hygiène	Erreurs à ne pas commettre	Maitrise des Points critique	Conservation					

# Tomates provençales

Fiche technique de fabrication N°525

Pour  Part(s)

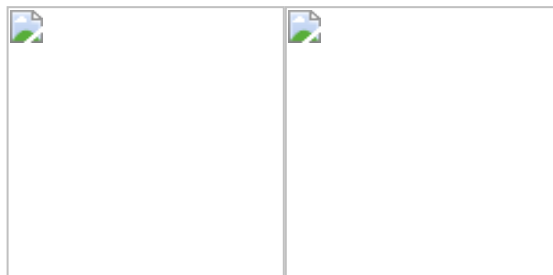
Catégorie :

Sous-Catégorie :

Auteur :

Prix de revient TTC par unité : 0,235 €

Prix de revient TTC Total : 0,942€



Valeur nutritionnelle pour 1 unité : 78,511 KJ  
Descriptif, argumentation :

Denrées	Unité	Quantité	Progression	Réa.	Sur.
<b>Base</b>			<b>BASE</b>		
Tomates	kg	0,400	1 Nettoyer et laver les tomates	1899-12-30 00:10:00	
Huile d'olives	L	0,020			
Poivre du moulin	kg	0,002	2 Couper les tomates en deux dans le sens de la longueur	1899-12-30 00:05:00	
Sel fin	kg	0,002			
<b>Garniture</b>			3 Les disposer dans une plaque de cuisson légèrement huilée	1899-12-30 00:05:00	
Huile d'olives	L	0,020			
Chapelure	kg	0,080			
Ail	kg	0,020	4 Hacher l'ail et le persil et mélanger (persillade), ajouter la chapelure.	1899-12-30 00:10:00	
Persil plat kilo	kg	0,032			
Herbes de Provence	kg	0,002	<b>CUISSON</b>		
			5 Assaisonner les tomates	1899-12-30 00:03:00	
			6 Saupoudrer de persillade et arroser d'huile d'olive	1899-12-30 00:02:00	
			7 Passer a four chaud		
			<b>DRESSAGE</b>		
			8 Dresser autour de la viande ou en fonction du plat que les tomates accompagnent	1899-12-30 00:15:00	

Hygiène	Erreurs à ne pas commettre	Maitrise des Points critique	Conservation
---------	----------------------------	------------------------------	--------------