

# Carpaccio de dorade et saint jacques au combava

Fiche technique de fabrication N°3035

Pour  Part(s)

Catégorie :

Sous-Catégorie :

Auteur :

Prix de revient TTC par unité : 2,39 €

Prix de revient TTC Total : 238,68€

Produit allergène : Lait, Lait,



Valeur nutritionnelle pour 1 unité : 423,25 KJ  
Descriptif, argumentation :

Denrées	Unité	Quantité	Progression	Réa.	Sur.
<b>base</b>					
Filet de Dorade	kg	6,00	<b>Base</b> Laver et éponger les noix de saint Jacques sur un papier absorbant. 1 tailler en fines lamelles régulière et plaquer sur gastron sans les chevaucher. Réaliser la même opération pour la dorade.		
Noix de St Jacques	kg	6,00			
<b>marinade</b>					
Huile de sésame	bouteil	2,00	<b>Marinade</b> 2 Préparer la marinade avec l'huile de sésame, le sel et poivre et le jus et zestes des combavas. Badigeonner les saint jacques et le poisson avec la marinade à l'aide d'un pinceau. 30 minutes avant le dressage. Réserver au frais		
Poivre blanc	kg	0,05			
Sel fin	kg	0,05			
Combava	Pièce	30,00	<b>Garniture</b> Eplucher, laver et tailler le celeri rave en gros cube. 3 Cuire à l'anglaise dans le lait assaisonné. Egoutter et mixer avec la crème, assaisonner avec la noix de muscade, le sel et le poivre. Réserver		
<b>garniture</b>					
Muscade moulue	kg	0,05			
Poivre blanc	kg	0,05	<b>Elements de décors</b> 4 Eplucher et citronner les pommes et les tailler en fin bâtonnets. Les citronner légèrement pour éviter l'oxydation.		
Sel fin	kg	0,05			
Crème UHT 35%	L	2,50			
Lait 1/2 écrémé	L	5,00	<b>Dressage</b> 5 Déposer un petit dôme de mousseline de céleri au centre de l'assiette, déposer tour autour les noix de saint jacques et la dorade en alternance. Décorer avec les bâtonnets de pommes et les feuilles de coriandre fraiche. ainsi que des rondelles de citron canelées.		
Céleri rave	kg	7,00			
<b>décors</b>					
Citrons	kg	2,00			
Coriandre fraîche	Botte	1,00			
Pommes Granny	kg	4,00			
Hygiène	Erreurs à ne pas commettre		Maitrise des Points critique	Conservation	

# Brochettes de lotte, émulsion coco, crevettes

Fiche technique de fabrication N°3036

Pour  Part(s)

Catégorie :    
 Sous-Catégorie :    
 Auteur :

Prix de revient TTC par unité : 4,30 €   
 Prix de revient TTC Total : 43,01€

Produit allergène : Lait,



Valeur nutritionnelle pour 1 unité : 34,65 KJ   
 Descriptif, argumentation :

Denrées	Unité	Quantité	Progression	Réa.	Sur.
<b>base</b>			<b>Base</b> Détailler les filets de lotte en cubes et décortiquer les crevettes 1 Eplucher et laver les oignons, les poivrons et les tomates cerises.		
Poivre blanc	kg	0,01			
Sel fin	kg	0,01			
Filet lotte surgelé	kg	1,00			
<b>garniture</b>			Tailler les tomates en deux ou trois, tailler des quartiers d'oignons et effeuiller, tailler les poivrons en cubes. Monter les brochettes en alternant les différents éléments		
Poivrons verts	kg	0,60			
Tomates cerise	kg	0,25			
Oignons	kg	0,50	<b>Emulsion coco crevettes</b> 2 Faire suer dans l'huile d'olive très chaude les carapaces de crevettes, déglacer avec le fumet de poisson, réduire, ajouter la crème et le lait de coco. Réduire à nouveau. Passer au chinois Tièdir et émulsionner à l'aide du mixeur plongeant		
<b>Emulsion</b>					
Crème UHT 35%	L	0,50			
Fumet de poisson 750 g	Kg	0,20			
Crevettes roses	kg	0,20			
Lait de Coco	Boite	1,00			
Huile d'olives	L	0,10			
Poivre blanc	kg	0,01	<b>Cuisson</b> 3 Griller les brochettes ou les cuire à la salamandre ou encore dans un four à 150 °C Ne pas trop cuire sinon la lotte devient dur.		
Sel fin	kg	0,01			
<b>Décors</b>					
Coriandre fraîche	Botte	0,20	<b>Dressage</b> 4 Déposer la brochette sur l'assiette, napper avec l'émulsion et ajouter les éléments de décors.		
Citrons vert pièce	Pièce	2,00			
Hygiène	Erreurs à ne pas commettre		Maitrise des Points critique	Conservation	

# Côte de veau au sautoir, mousseline de panais et shitakés

Fiche technique de fabrication N°3037

Pour  Part(s)

Catégorie :

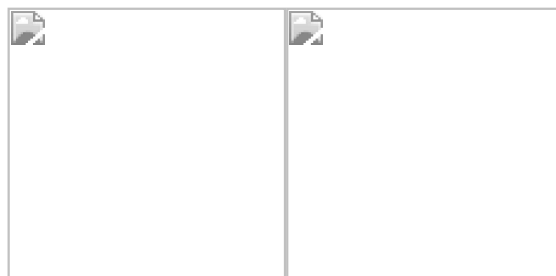
Sous-Catégorie :

Auteur :

Prix de revient TTC par unité : 4,50 €

Prix de revient TTC Total : 45,04€

Produit allergène : Lait, Lait,



Valeur nutritionnelle pour 1 unité : 285,33 KJ  
Descriptif, argumentation :

Denrées	Unité	Quantité	Progression	Réa.	Sur.
<b>base</b>			<p><b>Base</b></p> <p>Eplucher et laver les oignons, l'ail et les carottes.</p> <p>Les émincer</p> <p>Faire colorer les os de veau au four chaud, ajouter les légumes et remettre au four.</p> <p>Débarasser dans une marmite, ajouter l'eau, l'ail, le concentré de tomate, un bouquet garni et cuire pendant 6 heures à frémissement en écumant régulièrement.</p> <p>Passer au chinois et réfrigir en cellule et réserver au frais.</p> <p>Parer et assaisonner les côtes de veau</p>		
Concentré de tomate boite 2/1	Boite	0,50			
Carottes	kg	0,10			
Oignons	kg	0,10			
Ail	kg	0,02			
Beurre	kg	0,20			
Os de veau	kg	1,00			
Côte de veau	pièce	10,00			
<b>garniture</b>					
Persil botte	Botte	0,10			
Ail	kg	0,01			
Crème UHT 35%	L	0,20			
Lait 1/2 écrémé	L	1,00			
Beurre	kg	0,20			
Shitake	Kg	0,60			
Panais	kg	0,80			
<b>sauce</b>			<p><b>Garniture</b></p> <p>Eplucher laver et tailler les panais en gros cubes</p> <p>Cuire dans du lait et de l'eau.</p> <p>Passer au moulin à légumes et réaliser une purée; Réserver au chaud</p> <p>trier et laver les shitakés et les émincer.</p> <p>Les faire sauter au beurre eet à l'huile. Assaisonner avec une persillade</p>		
Cognac	Btelle	0,05			
Echalotes	kg	0,05			
Fond brun lié 750 g	kg	0,05			
<b>décors</b>			<p><b>Cuisson et sauce</b></p> <p>Fariner légèrement les côte de veau et les faire sauter dans un mélange de beurre et d'huile. Colorer les deux faces et plaquer dans un plat gastro sans les chevaucher.</p> <p>Dégraisser et ajouter les échalotes ciselées, suer, flamber au cognac et mouiller avec le fond de veau, réduire et mettre au point la sauce.</p>		
Persil botte	Botte	0,10			
			<p><b>Dressage</b></p> <p>Sur assiette faire une virgule avec la mousseline de panais, ajouter la côte de veau et les shitaké et terminer avec un cordon de sauce.</p> <p>parsemer d'oignons frits.</p>		

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