



# Lotte au chorizo, riz safrané

Fiche technique de fabrication N°1801

Pour  Part(s)

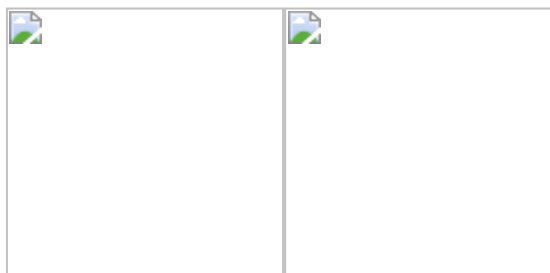
Catégorie :

Sous-Catégorie :

Auteur :

Prix de revient TTC par unité : 3,265 €

Prix de revient TTC Total : 13,060€



Valeur nutritionnelle pour 1 unité : 231,179 KJ

Descriptif, argumentation :  
e

Denrées	Unité	Quantité	Progression	Réa.	Sur.
<b>Base</b>			<b>BASE</b>		
Crêpine	kg	0,120	1 Portionner les queues de lottes	1899-12-30 00:10:00	
Chorizo long	kg	0,120			
Huile d'olives	L	0,040	2 Tailler le chorizo en fine lamelles		
Poivre du moulin	kg	0,002			
Sel fin	kg	0,002	3 Eplucher, laver et ciseler finement les oignons		
Filet lotte surgelé	kg	0,600			
<b>Riz</b>			<b>MONTAGE</b>		
Riz d'or	boîte	0,002	3 Mettre du papier film sur la planche à découper, Etaler la crêpine sur le film, masquer avec les rondelles de chorizo, ajouter le filet de lotte.	00:20:00	
Fumet de poisson 750 g	Kg	0,020			
Riz long	kg	0,200	Refermer en serrant pour former une ballotine de lotte		
Poivre du moulin	kg	0,002			
Sel fin	kg	0,002	<b>CUISSON</b>		
Beurre	kg	0,040			
Oignons	kg	0,040	4 cuire les ballotine au four vapeur		00:20:00
<b>Décors</b>					
Citrons	kg	0,040	5 Retirer le papier film et colorer légèrement dans un sautoir, avec de l'huile d'olive	00:05:00	00:05:00
Persil botte	Botte	0,080			
			6 Détailler en médaillons	00:05:00	
			<b>SAUCE</b>		
			Faire réduire un peu de fumet safraner et le monter au beurre	00:05:00	00:15:00
			<b>RIZ PILAF</b>		
			7 Cuire un riz pilaf		
			Mouiller avec le fumet de poisson et ajouter le riz d'or pour colorer	00:05:00	00:15:00
			<b>DRESSAGE</b>		
			9 Dresser sur assiettes, timballe de rie au centre, cordon de sauce autour et médaillons de lotte en étoile.		
			Ajouter les éléments de décors	00:05:00	
Hygiène	Erreurs à ne pas commettre		Maitrise des Points critique	Conservation	



