



# Filet d'Eglefin Sauce Chimichurri

Fiche technique de fabrication N°2943

Pour  Part(s)

Catégorie :

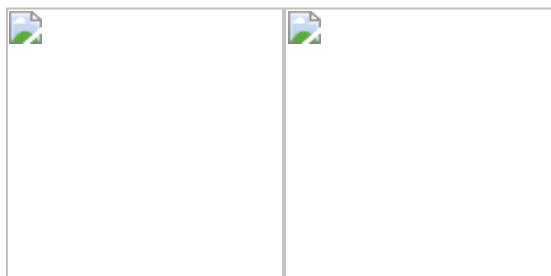
Sous-Catégorie :

Auteur :

Prix de revient TTC par unité : 2,413 €

Prix de revient TTC Total : 19,305€

**Produit allergène : Lait,**



Valeur nutritionnelle pour 1 unité : 29,225 KJ  
Descriptif, argumentation :

Denrées	Unité	Quantité	Progression	Réa.	Sur.
<b>Base</b>			<b>Base</b> Eplucher et laver les légumes	00:10:00	
Eglefin (filet)	Kg	1,200			
Huile d'olives	L	0,160	Ciseler les oignons et hacher les herbes fraîches et l'ail		
<b>Crème de Maïs</b>					
Oignons	kg	0,100	<b>Cuisson</b> Faire sauter les filet de poisson à l'huile d'olive	00:05:00	
Maïs boîte 4/4	boîte	1,000			
Fond blanc de volaille 750g	kg	0,100	<b>Sauce</b> Réunir dans une calotte, les herbes fraîches, l'ail haché, les oignons ciselés, le vinaigre de vin rouge, l'huile d'olive et le jus de citron. Assaisonner de sel et piment d'espelette	00:10:00	
Beurre	kg	0,050			
Crème UHT 35%	L	0,200			
<b>Sauce</b>					
Coriandre fraîche	Botte	0,250			
Huile d'olives	L	0,250			
Vinaigre de vin rouge	L	0,030			
Piment d'espelette	pot	0,005			
Oignons Rouges	kg	0,100			
Ail	kg	0,010			
Persil plat(botte)	botte	0,250			
<b>Assaisonnement</b>					
Sel fin	kg	0,050			
Piment d'espelette	pot	0,005			
Persil plat(botte)	botte	0,250			
Hygiène	Erreurs à ne pas commettre		Maitrise des Points critique	Conservation	



## Risotto de Mariscos

Fiche technique de fabrication N°2944

Pour  Part(s)

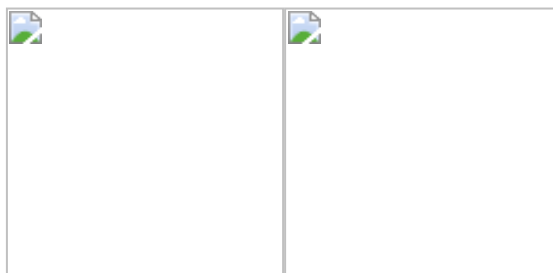
Catégorie :

Sous-Catégorie :

Auteur :

Prix de revient TTC par unité : 2,812 €

Prix de revient TTC Total : 22,499€



Valeur nutritionnelle pour 1 unité : 381,430 KJ  
Descriptif, argumentation :

Denrées	Unité	Quantité	Progression	Réa.	Sur.
<b>Base</b>					
Riz Arborio	kg	0,500			
Fumet de poisson 750 g	Kg	0,075			
Beurre	kg	0,040			
Oignons	kg	0,060			
<b>Garniture</b>					
Echalotes	kg	0,040			
Persil botte	Botte	0,250			
Moules bouchot barquettes(1.4kg)	barquette	0,500			
Palourdes	kg	0,400			
Gambas	kg	0,400			
Calamars	kg	0,300			
Huile d'olives	L	0,100			
Ail	kg	0,060			
<b>Finition</b>					
Tomates	kg	0,500			
Crème épaisse	kg	0,200			
<b>Décor</b>					
Aneth	Botte	0,250			
Hygiène	Erreurs à ne pas commettre		Maitrise des Points critique	Conservation	



# Tarte à l'avocat

Fiche technique de fabrication N°2945

Pour  Part(s)

Catégorie :

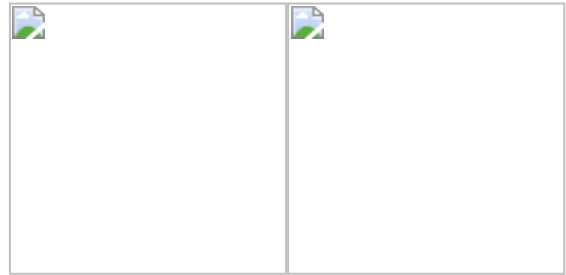
Sous-Catégorie :

Auteur :

Prix de revient TTC par unité : 1,648 €

Prix de revient TTC Total : 13,184€

**Produit allergène : Lait,**



Valeur nutritionnelle pour 1 unité : 4,604 KJ  
Descriptif, argumentation :

Denrées	Unité	Quantité	Progression	Réa.	Sur.
<b>Biscuit</b>			<b>Base</b> Préchauffer le four à 180° Beurrer un cercle à pâtisserie ou moule à charnière de 20 cm. Emietter les biscuits à l'aide d'un rouleau à pâtisserie ou au robot. Faire fondre le beurre. Mélanger les miettes de biscuits avec le beurre fondu, le sucre et le sel. Presser la pâte dans le fond du moule et enfourner pendant 15 minutes. Débarrasser sur une grille pour le refroidir.		
Beurre	kg	0,100			
Petits Beurre LU	paquet	1,000			
Sucre en poudre	kg	0,080			
Sel fin	kg	0,005			
<b>Garniture</b>			<b>Garniture</b> Ouvrir l'avocat en deux et ôter le noyau. Enlever la chair à l'aide d'une cuillère à soupe. Mettre la chair avec le fromage frais dans la cuve du robot et mixer à vitesse moyenne pour obtenir un mélange homogène. Verser le lait concentré sucré, les jus des deux citrons et le sel. Mixer pour obtenir la consistance d'un velouté. Verser la préparation sur la pâte et faire prendre au frais 4 heures.		
Avocats pièce	Pièce	2,000			
Philadelphia 300g	kg	0,300			
Lait concentré non sucré	boîte	1,000			
Citrons (pièce)	Pièce	2,000			
<b>Dressage</b>			<b>Dressage</b> Démouler la tarte sur une assiette de présentation. Monter la crème en chantilly non sucré. Mettre la crème en poche et dresser au centre de la tarte.		
Citrons vert pièce	Pièce	3,000			
Citrons vert pièce	Pièce	1,000			
Crème UHT 35%	L	0,250			
Hygiène	Erreurs à ne pas commettre		Maitrise des Points critique	Conservation	