|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| TITRE  Quiche aux moules et coques | | BASE | DATE | AUTEUR | | | REFERENCE | | | | | | |
| DESCRIPTIF  Tarte salée garnie de coques, moules, crevettes, champignons et d’un appareil à base de velouté crémé lié aux œufs. | | | | VALEUR NUTRITIONNELLE | | | PHOTO/DESSIN/SCHEMA | | | | | | |
| PHASES ESSENTIELLES DE PROGRESSION | DENREES | | | | | | | | | | VALORISATION | | |
| NATURE | | | U | A | B | | C | D | E | QTE  TOTALE | PU HT | PT  HT |
| A / Pate Brisée  Tamiser la farine, sabler farine et beurre, mettre en fontaine, mettre au centre l’eau le sel et le jaune.  Mélanger du bout des doigts et incorporer la farine sans pétrir. Fraiser une fois et mettre en boule. Aplatir légèrement, filmer et mettre au frais 30’. Beurre le cercle, abaisser la pate au rouleau en fleurant le poste de travail au préalable. Piquer la pate au pique vite et la retourner. Foncer et chiqueter. Mettre au frais.  B/ garniture :  Cuire à blanc les champignons escalopés. Mettre dans l’eau tiède les coques pour évacuer le sable contenu. Laver plusieurs fois. Gratter si besoin les moules puis ouvrir séparément coques et moules en marinière. Réserver les jus de cuisson en les passant au chinois étamine. Décoquiller. Rincer les crevettes saumurées plusieurs fois. Egoutter.  C/ appareil a crème prise :  Réaliser un roux, réaliser un velouté avec le fumet et un peu du jus de cuisson marinière (attention au sel) et un peu de cuisson des champignons. Réduire et ajouter la crème. Refroidir. Ajouter les œufs. Vérifier l’assaisonnement.  D/ cuisson :  Disposer champignons, crevettes, coques et moules dans le fond de tarte et verser l’appareil délicatement par-dessus.  Cuire à 180°c pendant 35 minutes.  Decercler 10’ avant la fin de cuisson. | POISSONNERIE  Moules de bouchot  Coques  Crevettes saumurées égouttées CREMERIEBeurre Œuf  Creme liquide FRUITS/LEGUMES Echalote  champignons  persil plat  citron  ECONOMAT  Fumet PAI  Farine  CAVE  Vin blanc  DIVERS | | | kg  kg  kg  kg  pièce  litre  kg  kg  botte  pièce  litre  kg  litre | 0,065  1j  0,130 | 0,300  0,300  0,080  0,010  0,040  0,100  1/12  0,5  0,030 | | 0,010  1j+1  0,1  0,15  0,01 |  |  | 0,300  0,300  0,080  0,085  3  0,1  0,040  0,100  1/12  0,5  0,15  0,01  0,030 |  |  |
| **DRESSAGE :**  **Sur plat rond avec papier gaufré et carton. Servir tiède.** | | | | | | | | | | | | | |