FICHE N° 1	TARTARE DE SAINT-JACQUES	COUVERTS 40

DESCRIPTION DU PRODUIT FINI:

Dès de noix de Saint-Jacques mariné au citron vert et baies roses, sur une macédoine d'avocat épicé.

PRÉSENTATION:

progression	nature	unité	Phases essentielles: Tartare de Saint jacques	macédoine d'avocat	chips de légumes			Valeur: total	puht	pht
	poissons							-		-
	Noix de St-Jacques	kg	7,5					7,50	7,9	59,25
Préliminaires :								-		-
Ouvrir et décoquiller les noix. Parer, rincer et réserver.								-		-
								-		-
	viandes							-		-
Conserver les barbes pour réaliser un fumet								-		-
Couper les noix de St-Jacques en macédoine fine. Ajoutez la moitié du jus de citron vert ainsi que des zestes de citrons vert râpés								-		-
								-		-
	B.O.F.							-		-
Salez, ajoutez les baies roses et laissez reposer.								-		-
								-		-
								-		-
								-		-
	fruits & légumes							-		-
Macédoine d'avocat :	Avocat	Pce		5				5,00	1	5,10
Réaliser la macédoine avec la chair de l'avocat, ajouter le jus de citron jaune, le basilic et les échalotes ciselés, assaisonner.	Baies Roses	kg	0,005					0,01	12	0,06
	Citron vert	Kg	0,2	0,2				0,40	1,5	0,61
	Piment de Cayenne	kg		0,005				0,01	3,7	0,02
	Citron jaune	Kg	0,5					0,50	1,5	0,75
	Basilic	Bte		1				1,00	0,8	0,80
Décoration	Ciboulette	Bte		1				1,00	0,8	0,80
Tailler les tomate à la trancheuse à jambon (1,5mm) disposer sur papier cuisson, huiler à l'huile d'olive, sécher au four avec feuille de cuisson à 100°C 2H. Prélever le zeste des citrons jaunes, parer le ziste, sécher au four à 100°C. Mixer au blender et tamiser.	échalotes	Kg		0,1				0,10		-
	tomate	Kg			0,5			0,50		-
								-		-
	Économat							-		-
	Sel	pm	pm	pm				-		-
								-		-
								-		-
Dressage :								-		-
Placez un peu de macédoine d'avocat dans les cuillères à mise en bouche a l'aide d'une proche a douille.								-		-
								-		-
	Cave							-		-
Répartissez le tartare de St-Jacques (Attention servir bien frais).								-		-
								-		-
Décorer avec chips de tomate, et un trait de poudre de citron jaune.								-		-
								-		-
								-		-

Total denrées	67,3929
Assaisonnement	**2%** 1,03
Cout portion	1,6848225