

N°	<i>Velouté de lentilles Corail, Espuma de chorizo, Tuiles à la coriandre et graines de sésame.</i>					Type (CI)/As/45	Base 4	Valorisé		
Descriptif										
Apport calorique		coût/portion :		0,72						
		coef								
		prix de vente								
Technique		Denrées & phases essentielles					Valorisation			
		Nature	A	B	C	D	E	poids total	P.U. ht	P.T. ht
A) Préparer les ingrédients du potage		BOF								
Ciseler les oignons, tailler les carottes en paysanne, émincer les poireaux.		Beurre	kg	0,450		0,050		0,500		0,50
Préparer le bouquet garni, éplucher et dégermer l'ail.		Crème liquide	L		1,000			1,000		1,00
<u>Marquer le potage</u>		Crème épaisse	L	0,400				0,400		0,40
Suer au beurre les carottes, oignons et poireaux.		Blancs d'œufs	kg			0,050		0,050		0,05
Ajouter les lentilles et mouiller au fond blanc de volaille.						,		0,000		0,00
Porter à ébullition, écumer.		LEGUMES						0,000		0,00
Ajouter l'ail et le bouquet garni.		Carottes	kg	0,700				0,700		0,70
Couvrir et cuire à feu doux.		Oignon	kg	0,400				0,400		0,40
<u>Terminer le potage</u>		Poireaux	kg	0,400				0,400		0,40
Retirer l'ail et le bouquet garni.								0,000		0,00
Mixer, passer au chinois.		Viandes						0,000		0,00
Crémer, porter à ébullition.		Chorizo doux	pce		1			1,000		1,00
Incorporer le beurre hors du feu.		ECONOMAT						0,000		0,00
B) Mousse chorizo		Bouquet garni	bqt	1,000				1,000		1,00
Mettre la crème fleurette et les dès de chorizo dans une russe.		Ail	kg	0,050				0,050		0,05
Laisser infuser pendant 5 minutes.		Lentilles Corail	kg	1,000				1,000		1,00
Mixer, passer au chinois transvaser cette crème dans un siphon.		Gros sel	kg	PM				0,000		0,00
		Fond blanc de	PM	PM				0,000		0,00
		Volaille						0,000		0,00
		Farine	kg			0,050		0,050		0,05
								0,000		0,00
		Coriandre poudre	kg			0,050		0,050		0,05
C) Tuiles coriandre sésame		Graines de sésame	kg			0,050		0,050		0,05
Mélanger les blancs d'œufs, farine, et le beurre fondu, la poudre de coriandre et graines de								0,000		0,00
DRESSAGE							TOTAL DENREES		6,65	
							ASSAISONNEMENTS		0,50	
							COUT MATIERES		7,15	
							DUREE de PREPARATION			