

FICHE N°3		CUISSÉS DE GRENOUILLES SAUTÉES, ESPUMA DE PERSIL, CHIPS D'AIL, BEIGNET D'OIGNON FRIT						COUVERTS		40	
DESCRIPTION DU PRODUIT FINI:				PRÉSENTATION:							
Cuisse de grenouilles manchonnées, mousse aérée de persil, chips d'ail séchées à la friteuse, rondelle d'oignon frit				Phases essentielles					Valeur		
				progression	nature	unité	Cuisse de grenouilles	Crème de persil	Oignons frits	Chips d'ail	Tomates cerises confites
A) Cuisse de grenouilles - Manchonner les cuisses - Laisser mariner les cuisses - Fariner les cuisses - Faire sauter avec huile de tournesol et beurre - Assaisonner				poissons							
B) Crème de persil - blanchir avec du fonds blanc - mixer au blender, passer au chinois à étamine - Ramollir la gélatine dans de l'eau froide - Mélanger le persil et la gélatine dans le siphon - Maintenir au chaud				viandes							
C) Oignons frits - Tailler les oignons en rouelles - Réaliser la pâte à frire - passer les rouelles d'oignons dans la pâte à frire - Frire à 170°C				B.O.F.							
D) Chips d'ail - Tailler les gousses d'ail à la mandoline - Blanchir dans du lait - Sécher à la friteuse à 100°C				fruits & légumes							
E) Tomates cerises confites - Équeutter les tomates - Faire sauter dans de l'huile d'olive - Garder au chaud				Économat							
				Cave							
				Total denrées					25,82		
				Assaisonnement					2%		
				Coût portion					0,66		