


FICHE N°		CHARLOTTE DE SAUMON FUMÉ ET BOHÉMIENNE GLAÇÉE, VINAIGRETTE DE LÉGUMES					COUVERTS		10	
DESCRIPTION DU PRODUIT FINI:			PRÉSENTATION:							
Charlotte composée de saumon fumé et d'une mini ratatouille. L'ensemble est servi froid. Le tout est décoré d'un bouquet de pousses de luzerne (salade alfafa) agrémenté d'une vinaigrette au jus de ratatouille										
progression	nature	unité	Phases essentielles				Valeur			
			Charlotte de saumon	bohémienne	jus au persil	Décors	total	puht	pht	
<b><u>A/ Charlotte de saumon</u></b>										
-Chemiser 10 moules à bavarois avec du papier cuisson huilée puis ajouter les bandes de saumon fumé -Bloquer au froid										
<b><u>B/ Bohémienne</u></b>										
-Tailler tous les légumes en fine brunoise (2 à 3mm) et la chair des tomates en dés, -Etuver les oignons et poivrons en fin de cuisson ajouter les dés de courgette et d'aubergine sautés séparément et les dés de tomate, assaisonner à la coriandre en poudre, étuver 2min, -Ajouter le basilic émincer, assaisonner et refroidir, -Garnir le moule chemisé de saumon avec la bohémienne,										
<b><u>C/ vinaigrette de ratatouille</u></b>										
égoutter la ratatouille, recueillir le jus obtenu, réduire, ajouter du vinaigre balsamique, de l'huile d'olive										
<b><u>E/ Dressage</u></b>										
-Démouler la charlotte au centre de l'assiette, décorer dessus avec l'alfafa assaisonnée et réaliser un cordon de jus de persil autour, parsemer de chips d'ail.										
	<b><u>poissons</u></b>									
	Saumon fumé	kg	0,5					0,50	28	14,10
	<b><u>viandes</u></b>									
	<b><u>B.O.F.</u></b>									
	<b><u>fruits &amp; légumes</u></b>									
	aubergine	kg		0,2				0,20		
	ail	kg			0,02			0,02		
	courgette	kg		0,2				0,20		
	Poivron rouge	kg		0,4				0,40	1	0,39
	Poivron vert	kg		0,3				0,30	1	0,29
	Oignon	kg		0,3				0,30	1	0,31
	Tomate	kg		0,6				0,60	1,5	0,87
	Basilic	bte		0,5				0,50	0,7	0,37
	alfafa	kg				0,05		0,05	1,1	0,75
	<b><u>Économat</u></b>									
	huile d'olive	l	0,02	0,1				0,12	4,4	0,53
	bouillon de v olaille	l			0,01			0,01	0,8	0,01
	fécule de pomme de terre	kg			pm					
	coriandre	pm	pm							
	<b><u>Cave</u></b>									
<b><u>Total denrées</u></b>								17,62		
<b><u>Assaisonnement</u></b>								<b>2%</b> 17,98		
<b><u>Coût portion</u></b>								1,80		