

FICHE N°		CRÈME DE POTIMARON RAVIOLE DE FOIE GRAS					COUVERTS		44	
DESCRIPTION DU PRODUIT FINI:			PRÉSENTATION:							
Velouté au potimaron et aux éclats de châtaignes. Accompagné d'une raviole au foie gras. L'ensemble est présenté en service : le potage en soupière et la garniture dressée dans l'assiette creuse de service.			Phases essentielles					Valeur		
			progression	nature	unité	fond de volaille	velouté	garniture	finition	total
<b>fond de volaille</b>										
1) marquer un fond blanc de volaille : concasser, blanchir les carcasses.										
2) couvrir d'eau les carcasses, porter à ébullition, ajouter la GA (carottes, oignons et girofle, poireau, ail thym céleri) en gros bouquet garni. laisser frémir 3h environ.										
3) filtrer réserver pour la crème de potimarron										
<b>crème de potimarron</b>										
1) préliminaires légumes (peler potimarron, oignons etc.)										
2) émincer les légumes.										
3) suer au beurre sans coloration, ajouter la farine, cuire comme un roux blanc.										
4) mouiller au fond blanc (chaud), porter à ébullition, laisser frémir 30 à 40'.										
5) mixer, passer au chinois, rectifier. réserver au chaud, tamponner de beurre.										
6) dresser en soupière, décorer avec pluches de cerfeuil. un trait d'huile de noisette au départ.										
<b>raviole de foie gras</b>										
1) étaler les carrés de pâte won tong. lustrer à la dorure										
2) monter les ravioles : disposer 25gr de foie au milieu de chaque carré, réctifier l'assaisonnement, couvrir d'un carré de pâte, souder les 2 abaisses. Détailler à l'emporte pièce rond uni Ø7. Presser pour chasser l'air et bien coller les bords.										
3) pocher à la commande à la vapeur ou dans un peu de fond blanc de volaille.										
4) Dresser à part en assiette creuse										
<b>éclats de châtaigne</b>										
1) pocher les marrons dans le consommé de volaille. Tenir au chaud.										
2) dresser avec la raviole.										
			<b>Total denrées</b>							
			<b>Assaisonnement</b>					<b>2%</b>		
			<b>Cout portion</b>							