

FICHE N°		ASSORTIMENT D'HUÎTRES							40			
DESCRIPTION DU PRODUIT FINI:				PRÉSENTATION:								
progression	nature	unité	Phases essentielles						Valeur			
			nature	croquette d'huitre	huitre gratinée	tarte d'huitre	huitre en gelée	dressage	total	puht	ptht	
Huîtres natures :												
faire le vinaigre de vin-échalotes (quantité finie /3 de litre) :												
Ciseler les échalottes												
Ajouter le vinaigre de vin rouge												
Dresser												
huitre en tartare de légumes												
ouvrir les huîtres. décoquiller. garder le jus précieusement.												
tailler une fine brunoise de carottes, céleri, courgette. ciseler le persil plat et l'échalote.												
hacher les huitres, mélanger avec la brunoise et rectifier l'assaisonnement												
dresser en coquille ou en shooter décorer avec une pluche de cerfeuil												
Huîtres en gelée												
ouvrir et pocher les huitres dans échalotes éduite avec vin blanc et pineau et jus d'huitres.												
Coller le jus à la gélatine.												
disposer les huitres pochées égouttées, refroidies dans les coquilles. napper de jus collé, décorer avec pluche d'aneth. laisser prendre.												
Huîtres frites :												
Ouvrir les huîtres												
Recuperer le jus et ajouter du vin et des échalottes, faire une réduction. Pocher les huîtres dans cette réduction, ébarber et réserver.												
Réaliser la villeroi avec le jus de cuisson des huîtres et un roux, coller à la gélatine (préalablement réhydratée puis égouttée)												
Napper les huitres et laisser figer au frais.												
Les paner deux fois à l'anglaise.												
Les frire à la commande.												
Huîtres gratinée :												
Ouvrir les huîtres												
Recuperer le jus et ajouter du pineau et des échalottes. Pocher les huîtres dans cette réduction, ébarber et réserver.												
Etuver et répartir les juliennes de légumes												
Monter le sabayon :												
laune + réduction du jus de cuisson des huîtres monter, puis crémier et beurrer.												
Fond de julienne dans la coquille d'huitre, y ajouter l'huitre pochée, napper de sabayon et gratiner à la salamandre.												
Dressage :												
En assiette rectangle, les huitres sur un lit de gros sel, en chien de faïence avec un shooter de vinaigre.												
				Total denrées						116,875		
				Assaisonnement						2%		
				Coût portion						2,921875		

FICHE N°		RÂBLE DE LAPIN FARCI AUX CHAMPIGNONS DÉCLINAISON DE PURÉES.						COUVERTS		20		
DESCRIPTION DU PRODUIT FINI:			PRÉSENTATION:									
<p>Râble farci à la mousseline parfumée avec une Duxelles de champignons, poêlé et accompagné de son fond de poêlage. L'ensemble est servi avec trois quenelles de purée, carottes, brocoli et mojettes.</p>			Phases essentielles					Valeur				
			progression	nature	unité	Farce	Râbles	Sauce	Purées	Dressage	total	puht
farce												
1) préliminaires										-	-	-
2) réaliser la Duxelles de champignons : suer les échalotes ciselées, ajouter les champignons hachés, rectifier l'assaisonnement, cuire avec papier jusqu'à évaporation complète de l'eau de végétation. refroidir.										-	-	-
3) parer, dénervé les filets de volaille. tailler grossièrement, mixer au cutter propre et bien froid. ajouter les blancs d'oeuf.										-	-	-
4) passer au tamis, peser, monter sur glace à la crème. tester, ajouter la Duxelles sèche.										-	-	-
râble de lapin poêlé												
1) désosser sans couper les 2 noisettes.										-	-	-
2) assaisonner, disposer la farce au milieu, rouler, envelopper dans la crépine.										-	-	-
3) colorer doucement dans le beurre. ajouter la GA et les parures. cuire à couvert à 120-140°C 30 à 40' en traditionnel ou à découvert à 50% d'humidité (atteindre la température de 58°C à cœur).										-	-	-
4) réaliser un fond de poêlage : pincer les sucs, flamber au cognac, déglacer au vin blanc, ajouter du fond brun de volaille, réduire, rectifier couleur, liaison, assaisonnement. Glacer les râbles										-	-	-
trilogie de purée												
1) purée de mojettes : tremper le matin avec bicarbonate de soude (sec à 1/2 sec). Disposer les mojettes trempées égouttées ou les mojettes surgelées. couvrir d'eau ajouter le bouquet garni et la GA non taillée, porter à ébullition cuire 40' à frémissement. Retirer la GA égoutter, passer au moulin à légume, rectifier. réserver au chaud, tamponner.										-	-	-
2) purée de carotte : émincer les carottes à la mandoline, suer l'échalote ciselée, ajouter les carottes, glacer à couvert. Mixer, passer au tamis, beurrer. réserver au chaud, tamponner.										-	-	-
3) cuire les brocolis à l'anglaise. Réfraichir. passer au moulin à légume, rectifier la couleur à la chlorophylle. réchauffer à la commande en rectifiant la consistance avec un peu de purée de pomme de terre tenue au chaud.										-	-	-
dressage												
Parer, détailler le râble en biseau disposer en hauteur sur l'assiette, disposer les quenelles en alternant les couleurs. mettre un trait de sauce, finition avec une pluche de cerfeuil										-	-	-
			Total denrées					84,3				
			Assaisonnement					2%				
			Coût portion					3,719705				

FICHE N°	PAIN PERDUE AU COGNAC GLACE AUX MARRON, SIROP À L'ANGÉLIQUE						COUVERTS					
DESCRIPTION DU PRODUIT FINI: triangles de brioche imbibée d'appareil à crème prise, aromatisés au cognac et sautés. Accompagnés d'une glace aux éclats de marron et d'une sauce à l'angélique			PRÉSENTATION:									
progression		nature	unité	Phases essentielles					Valeur			
				crème glacée	brioche perdue	sauce à l'angélique	décoration		total	puht	ptht	
crème glacée aux marrons			BOF									
1) réaliser une crème anglaise : bouillir le lait, blanchir les jaunes et le sucre, verser le lait bouillant sur le mix blanchi. Cuire à la nappé.			lait entier L		3	2				5,00	-	-
			crème liquide L			1				1,00	-	-
2) filtrer sur la purée de marron préalablement lissée. laisser refroidir.			œufs L		24	18				42,00	-	-
			beurre kg			0,3				0,30	-	-
3) turbiner en ajouter à la fin des marrons glacés. Réserver au congélateur jusqu'à l'utilisation.												
Pain perdue au cognac												
1) réaliser un appareil à crème prise : bouillir le lait, la crème et la vanille.												
2) blanchir les oeufs et le sucre. verser le liquide bouillant sur les oeufs blanchis. mélanger et passer au chinois.												
3) parer et détailler le pain de mie en triangle.												
4) passer dans l'appareil à crème prise, humecter de cognac.												
5) sauter au beurre, ajouter de la cassonade et glacer sous la salamandre. dresser à l'assiette.												
sirop à l'angélique												
1) réaliser un sirop léger.												
2) infuser l'angélique préalablement hachée dans le sirop												
3) mixer au blender, rectifier la couleur et la liaison avec colorant et fécule.												
4) corser le parfum avec la liqueur d'angélique.												
Économat												
sucre semoule kg			0,4	0,6	0,09	0,25		1,34	-	-		
cassonade kg				0,2				0,20	-	-		
fécule kg					0,05			0,05	-	-		
angélique kg					0,25			0,25	-	-		
purée de marron non sucrée kg			1,5					1,50	-	-		
marron glacés kg			1					1,00	-	-		
pain de mie P				2				2,00	-	-		
Cave												
liqueure d'angélique L					0,1			0,10	-	-		
cognac L				0,15				0,15	-	-		
Total denrées												
Assaisonnement			2%									
Cout portion												