

FICHE N°2		QUEUE DE LOTTE AU LARD, BALLOTIN ET PURÉE DE COURGE						COUVERTS		22		
<u>DESCRIPTION DU PRODUIT FINI:</u>			<u>PRÉSENTATION:</u>									
<p>queue de lotte au lard façon tounedos sauter, et déglacer devant vos yeux accompagné d'un ballotin de laitue avec une compoté d'oignon, de chataigne étuvées et de champignons sautés, ainsi qu'une purée de courge.</p>												
			Phases essentielles					Valeur				
Progression	Nature	unité	base	fumet	garnitur e	cuisson	sauce	total	puht	ptht		
Base												
Habiller, fileter les queue de lotte.												
Concasser les arrêtes et les dégorger.												
Eplucher, laver les légumes.												
Fumet												
Tailler la GA, confectionner le fumet, refroidir.												
Garnitures												
<u>purée de courge:</u>												
Cuire les couges à la vapeur												
Egouter, sécher passer au tamis												
Vérifier l'assaisonnement												
Réserver filtrer au bain-marie												
<u>ballotin:</u>												
Blanchir les feuille de laitue												
Réaliser une compoté d'oignons, des champignons émincer et sauter ainsi que des chataigne étuver.												
Réaliser le ballotin												
terminer cuisson au micro ondes(≈30sec)												
cuisson sauté/déglacé												
enrouler le lard autour de la lotte												
Fariner les pièces;												
Saisir les pièces et les cuire lentement.												
Débarrasser et déglaçage en salle												
sauce crustacés												
Cardinaliser puis flamber les Carapaces;												
Ajouter GA en paysanne												
Mouiller au Vin Blanc et fumet												
Cuire ≈ 40min												
Mixer, filtrer												
Rectifier l'assaisonnement et liaison.												
			Total denrées					179,36				
			Assaisonnement					2%				
			Cout portion					8,32				