FICHE N° 3	TRIO DE SAINTS JACQUES	COUVERTS 42

DESCRIPTION DU PRODUIT FINI:

PRÉSENTATION:

			Phases essentielles					Valeur		
progression	**nature**	**unité**	Carpaccio	SJ sautés	sauce	st grillés		**total**	**puht**	**ptht**
	poissons							-		-
1) Préliminaires pour les fruits et saints jacques.	Saints jacques	kg	9	9		5		23,00	6	138,00
Couper de très fines tranches de saints jacques de								-		-
telle manière à réaliser un carpaccio. Tailler la								-		-
betterave en julienne. Au moment du dressage								-		-
passer sur les tranches de saint jacques, l'infusion	**viandes**							-		-
au pinceau (ails, sauce soja, citron, échalote,								-		-
thé, citronnelle) Réaliser la crème fouetté au wasabi										-
								-		-
2) Faire sautés les saints jacques au moment								-		-
de l'envoie	**B.O.F.**							-		-
	Beurre	kg		0,25				0,25	6,4	1,60
										-
3) Pour la sauce, mixer les coraux de toutes les										-
saints jacques, l'ail, le concentré de tomates, le								-		-
sucre et la crème fraîche. Faire chauffer la sauce et								-		-
la flamber au cognac par exemple	**fruits & légumes**							-		-
	Ails	kg	0,05		0,1			0,15	5	0,75
	betterave	kg	1					1,00	1,9	1,90
4) Griller les saints jacques en quadrillage	citron jaune	kg	0,5					0,50	2,2	1,10
Mélanger les graines de sésames avec une	citron vert	kg	0,5					0,50	3	1,50
réduction de balsamique	échalotte	kg	0,05					0,05	2,3	0,12
Réduire le balsamique en y ajoutant de la gélatine	salade	kg	1					1,00	1,24	1,24
et de la fécule de pommes de terres	**Economat**							-		-
	citronelle	kg	0,2					0,20	2,4	0,48
	concentré de tomates	kg			0,5			0,50	3,5	1,75
	crème fraîche	L			0,5			0,50	1,6	0,80
	crème liquide	L	4					4,00	2,3	9,20
	graines de sésame	Kg				0,2		0,20	8,7	1,74
	vinaigre balsamique	L				1		1,00	6,6	6,60
	huile d'olive	L		0,5		0,5		1,00	6,3	6,30
	gélatine	kg				0,006		0,01	10,3	0,06
	fécule de pdt	kg				0,1		0,10	2,2	0,22
	sauce soja	L	0,25					0,25	10,8	2,70
	wasabi	kg	0,05					0,05	5,1	0,25
	thé vert	sc	0,1					0,10	4	0,40
								-		-
	Cave							-		-
	cognac	L			0,03			0,03	28	0,84
								-		-
								-		-
								-		-
								-		-

Total denrées	177,5468
Assaisonnement **2%**	3,55
Cout portion	4,31