

SOIRÉE À THÈME « CUISINE ET SERVICE AUJOURD'HUI »					NOMBRE DE COUVERTS	60		
INTITULÉ DU PLAT : « Œuf cuit à basse température, gamba sautée au moment, sucs de céleri »					PRÉSENTATION / DRESSAGE (mini assiette feuille + assiette « coque » + galet)			
DESCRIPTIF PROFESSIONNEL : Œuf cuit à 65°C accompagné d'une bisque de Gambas mousseuse et d'une brunoise de deux céleris (branche et boule). Les queues de gambas sont marinées dans une vinaigrette parfumée aux feuilles de céleri puis cuite minute sur un galet chaud en salle.								
DENREES	U	Q	PUHT	PTHT	TECHNIQUES DE RÉALISATION			
Bisque de Gambas					Bisque de Gambas mousseuse			
Carapaces de crustacés	Kg	1,6			Préparer et tailler la garniture aromatique. Marquer la bisque en cuisson. Mixer et monter au beurre la bisque. Ajouter la lécithine (2%) et foisonner.			
Carottes	Kg	0,160	1.10	0.18				
Oignons	Kg	0,160	1.42	0.23				
Echalotes	Kg	0,080	5.80	0.47				
Cognac	L	0,10	17.59	2.52				
Vin blanc	L	0,30	1.19	0.36				
Fumet de crustacés P.A.I	boite	4L	23.86	23.86				
Lécithine de soja	Kg	0,020						
Beurre	Kg	0,080	4.23	0.34				
Gambas marinées							Œufs cuit à basse température	
Gambas	kg	60pièces	13.80 kg	41.40	Faire bouillir de l'eau avec du sel puis verser délicatement sur les œufs. Ajuster la température de l'eau de façon à obtenir 65°C (en ajoutant de l'eau froide). Cuire au four vapeur à 65°C pendant environ 2h00.			
Feuille de céleri en branche	PM	PM						
Huile d'olive vierge extra	L	0.3	3.30	0.99				
Vinaigre de riz	L	0.05	0.74	0.04				
Sauce soja	flacon	0.05L	2.00	2.00				
Gambas marinée aux feuilles de céleri							Garniture aux deux céleris	
Décortiquer les gambas, ouvrir en deux et retirer le boyau.							Réaliser une vinaigrette avec les liquides et assaisonner avec les feuilles de céleri branche ciselées. Mettre à mariner les gambas.	
Tailler le céleri boule et le céleri branche en brunoise. Sauter à l'huile d'olive.								
Dressage :								
Dresser la gamba crue et sa marinade en assiette feuille.							Dresser les brunoises au fond de l'assiette coque. Déposer de la bisque mousseuse dessus. Casser l'œuf au moment sur la bisque. Saler / poivrer.	
Œuf à 65°C								
Œuf	Pièce	60	0.10	6.00				
Total denrées					82.00			
Coût assaisonnement (2% du total des denrées)					1.64			
Coût matières total hors taxes					83.64			
Coût matières unitaire hors taxes					1.40			
					Travail salle : cuire la gamba devant le client sur un galet chaud et disposer sur l'œuf.			