

SOIRÉE À THÈME « CUISINE ET SERVICE AUJOURD'HUI »					NOMBRE DE COUVERTS	60
INTITULÉ DU PLAT : « Céviche de daurade, patates douce, parfums d'agrumes et wasabi »					PRÉSENTATION / DRESSAGE (Assiette « vague »)	
DESCRIPTIF PROFESSIONNEL (composition) : Tartare de poisson haché grossièrement et longuement cuit dans le jus de citron vert (coction). Il est aromatisé aux oignons, piment, ail et coriandre. En accompagnement, des patates douces, une sucette de wasabi et une légère mousse d'agrumes disposée dans une assiette vague.						
DENREES	U	Q	PUHT	PTHT	TECHNIQUES DE RÉALISATION	
Céviche de daurade :					Céviche de daurade :	
Filets de daurade	kg	6	23.00	138.00	Couper les filets de poisson en cubes de 1 à 2cm de section.	
Oignon rouge	Kg	1	3.50	3.50	Cuire les patates douces à l'anglaise et tailler en cubes de 1 cm de section. Garder 60 palets découpés à l'emporte pièce (support sucette).	
Citrons verts	Kg	1	7.80	7.80	Hacher les piments, l'ail, la coriandre. Presser le jus de citron et prélever ses zestes à la râpe fine.	
Piment d'Espelette	PM				Mélanger l'ensemble des ingrédients et faire mariner. Réserver au frais 1 heure. Puis laisser s'égoutter dans une passoire.	
Gousses d'ail	Kg	0.1	7.80	0.78	Air d'agrumes :	
Coriandre	Botte	6	2.50	15.00	Délayer la gélatine dans un peu de jus de citron chaud. Ajouter tous les ingrédients. Mixer le mélange avec la girafe jusqu'à foisonnement.	
Patates douces	Kg	2	3.50	7.00	Sucettes de wasabi :	
Air d'agrumes :	/	/			Cuire dans une russe, le glucose et l'isomalt à 147°C. Préparer les 60 bâtonnets sur une plaque avec feuille silicone. Incorporer le wasabi dans les sucres fondus. Couler la préparation sur les bâtonnets et laisser solidifier.	
Pulco citron vert	L	0.720	7.80	5.62	Finitions / dressage :	
Pulco citron jaune	L	0.480	2.60	1.25	Dresser le tartare à l'emporte pièce. Disposer à côté un palet de patate douce et planter la sucette wasabi dedans. Répartir l'écume d'agrumes sur l'assiette.	
Sucre	Kg	0.050	1.26	0.07		
Sel	Kg	0.012				
Lécithine de soja	Kg	0.012				
Gélatine	Feuilles	6	0.06	0.36		
Sucettes au wasabi :	/	/				
Glucose	Kg	0.200	3.20	0.64		
Isomalt	Kg	0.200	8.16	1.64		
Wasabi	Kg	0.020	60,00	1,2		
Total denrées				181,86		
Coût assaisonnement (2% du total des denrées)				3,64		
Coût matières total hors taxes				185,50		
Coût matières unitaire hors taxes				3,10		