

| SOIRÉE À THÈME « CUISINE ET SERVICE AUJOURD'HUI » | | | | | NOMBRE DE COUVERTS | 60 | | |
|--|-------|-------|------|--------|--|----|--|--|
| INTITULÉ DU PLAT : « Agneau cuit à juste température, senteurs de romarin et déclinaison saisonnière autour du chou fleur » | | | | | PRÉSENTATION / DRESSAGE (assiette triangle) | | | |
| DESCRIPTIF PROFESSIONNEL (composition) : Selle d'agneau désossée puis reconstituée et cuite sous vide à 58°C accompagnée d'une déclinaison autour du chou-fleur (semoule crue, sommités frits, purée gélifiée) et d'un jus d'agneau infusé au romarin. | | | | | | | | |
| DENREES | U | Q | PUHT | PTHT | TECHNIQUES DE RÉALISATION | | | |
| <u>Selle d'agneau :</u> | | | | | <u>Selle d'agneau :</u> | | | |
| Selle d'agneau | Pièce | 15 | 9.00 | 135.00 | Désosser les selles, diviser en deux dans la longueur et reformer les filets. Mixer la transglutaminase avec l'eau glacée puis badigeonner les selles pour les « coller ». Réfrigérer au moins 5 heures sous vide. Cuire au four vapeur à 80°C d'ambiance 30min environ pour obtenir 57°C à cœur ; puis réguler la température du four à 57°C pour prolonger la cuisson des selles 4h (inactivation de l'enzyme). Colorer au moment. | | | |
| Eau glacée | kg | 0,400 | | | | | | |
| Transglutaminase EB | kg | 0,100 | 100 | 10,00 | | | | |
| Branche de romarin (x15) | Botte | 1 | 1.50 | 1.50 | | | | |
| <u>Jus d'agneau</u> | | | | | | | <u>Jus d'agneau :</u> | |
| Branche de romarin en infusion | pce | 2 | | | | | Concasser les os, tailler la garniture aromatique. Colorer les os et la garniture. Mouiller a hauteur. Cuire à frémissement 2h. Chinoiser puis faire réduire à nappe en écumant. Infuser le jus avec les branches de romarin et passer au chinois. | |
| Beurre | kg | 0,100 | 4,23 | 4,23 | | | | |
| Agneau (os) | kg | 0,800 | | | | | | |
| Oignon ciselé | kg | 0,100 | 1,00 | 1,00 | | | | |
| Carotte (mirepoix) | kg | 0,100 | 1.10 | 0.11 | | | | |
| Tomate concentrée | boite | 0,01 | 1,06 | 0 | | | | |
| Eau froide | L | 2,50 | | | | | | |
| Tomate concassée (boite) | kg | 0,200 | 0.98 | 0.98 | <u>Semoule de chou fleur :</u> | | | |
| Ail (gousse d'ail) | pce | 2 | 7,80 | 7,80 | Passer les sommités à la râpe à légumes Affiner en passant à travers une passoire Assaisonner avec le vinaigre de riz et une pincée de sucre. | | | |
| Romarin | Botte | 1 | 1.50 | 1.50 | <u>Chou-fleur frit :</u> | | | |
| <u>Semoule de chou-fleur</u> | | | | | Prélever des sommités de taille égale (2.5cm). Frire au moment à 190°C 4 minutes (ils doivent être secs et croustillants). Saler. | | | |
| Chou-fleur | Pièce | 5 | 2,50 | 12.5 | <u>Purée de chou-fleur :</u> | | | |
| Vinaigre de riz | L | | 0.74 | 0.74 | Cuire les parures de chou-fleur (prélevés sur les sommités et la semoule) à l'anglaise. Égoutter, mixer au Blender avec l'eau, le beurre et l'agar-agar. Porter la purée à ébullition 2 minutes | | | |
| Sucre en poudre | PM | | | | Mouler à l'emporte pièce sur plaque gastronomique huilée. | | | |
| <u>Chou-fleur frit</u> | | | | | <u>Dressage :</u> | | | |
| Chou-fleur | Pièce | 7 | 2,50 | 17.5 | (Découpe en salle de la tranche d'agneau | | | |
| <u>Purée de chou-fleur</u> | | | | | | | | |
| Pulpe de chou-fleur | kg | 5.00 | | | | | | |
| Eau | L | 1,750 | | | | | | |
| Beurre | kg | 0,625 | 4,23 | 2.65 | | | | |

| | | | | | |
|--|----|-------|-------|--------|---|
| Agar-agar | kg | 0,055 | 21,03 | 21,03 | prélevée dans la selle) Prévoir quelques bouquets de romarin en décoration. Réaliser un montage pour la garniture en disposant successivement la pulpe gélifiée de choux fleur, la semoule et les sommités frites. Dresser un filet de jus d'agneau et décorer avec le romarin. |
| Total denrées | | | | 215.8 | |
| Coût assaisonnement (2% du total des denrées) | | | | 4,31 | |
| Coût matières total hors taxes | | | | 211.48 | |
| Coût matières unitaire hors taxes | | | | 3.52 | |