

CODE

Dôme de presskopf au cœur de chutney, sablé au Corn Flakes, Vinaigrette aux agrumes.

base

10

Descriptif

Sablé au corn flakes et zestes d'agrumes surmonté d'une gelée de légumes et d'un dôme de presskopf au cœur de chutney d'oignon et cumbova et citronnelle, glacer avec un chaud froid de glace de viande aigre douce. Le dome de presskopf est accompagné d'un mesclun assaisonné d'une vinaigrette aux agrumes.



Coût portion:	1,35
Coef Mult:	
Prix de vente:	

Technique**A : Réaliser la Gelée de presskopf :**

- Tailler les carottes et le céleri en brunoise, cuire à l'anglaise séparément (plus petits pois) rafraichir egoutter et assembler. Conserver les eaux de cuisson afin de réaliser la gelée parfumée à la citronnelle et au cumbova, refroidir.

- Ajouter l'agar agar à froid, puis porter à ébullition.

- Mélanger la gelée ainsi que les légumes, mouler dans un cercle à entremet diamètre 7,5 sur 1cm de hauteur et refroidir. Démouler les palets de gelée sur les socles de sablé au corn flakes.

- Réaliser le dôme de presskopf : Détailler en petits cubes la terrine de presskopf (60g). Placer en flexipan demi sphère et verser dessus la gelée. Placer un palet surgelé de chutney d'oignon en son coeur. Gélifier en cellule de refroidissement rapide à + 3°C.

- Glacer les dômes avec la demi-glace à la gastrique.

- Dresser les dômes sur la gelée de légumes et le palet de sablé au corn flakes.

B : Réaliser le chutney d'oignon :

- Émincer les oignons finement, suer et compoter au beurre, ajouter le miel et le vinaigre de Melfort et les épices. Compoter et mouler en demi sphère (petit flexipan). Surgeler et réserver au congélateur avant emploi.

C : Réaliser le sablée corn flakes aux zestes d'agrumes :

Sabler la farine avec le beurre. Blanchir les zestes d'agrumes hâchés et ajouter au sablé. Ajouter un œuf + eau, fraiser. Abaisser entre deux feuilles de papier sulfurisé. Saupoudrer de corn flakes, presser légèrement, refroidir. Détailler dans les cercles à entremet diamètre 7,5. Cuire à 160°C et refroidir.

D : Réaliser la vinaigrette aux agrumes.

Presser les agrumes, monter à l'huile de sésame. Assaisonner et dresser avec les segments d'agrumes. Plus sésame.

Techniques en œuvre

Pocher une viande

Réaliser une terrine en gelée

DENREES**Valorisation**

NATURE	Unité	A	B	C	D	E	Valorisation		
							TOTAL	P.U. H.T.	P.T. H.T.
Boucherie									
Presskopf	kg	0,6					0,6	4,88	2,928
Os de Veau	kg	2					2	2,25	4,5
BOF									
Beurre	kg			0,075			0,075	1,59	0,1193
LEGUMERIE									
Carotte	kg	0,15					0,15	0,67	0,1005
Céleri rave boule	kg	0,15					0,15	0,79	0,1185
Citron vert	pce			PM	0,15		0,15	2,89	0,4335
Citronnelle	baton	0,75					0,75	0,83	0,6225
Cumbova	pce			PM			PM		
Oignon rouge	kg		0,25				0,25	2,53	0,6325
Orange Segments	kg				0,15		0,15	3,23	0,4845
Orange	pce			0,5			0,5	0,1	0,05
Pampleousse segments	kg				0,15		0,15	3,17	0,4755
Pampleousse	pce			0,5			0,5	0,67	0,335
Petits pois surgelés	kg	0,1					0,1	4,95	0,495
Poireaux	kg	0,25					0,25	3,39	0,8475
ECONOMAT									
Sesame dorée	Kg				0,01		0,01		
Agar Agar	kg	4 gr au L					0,004		
Clou de girofle	kg	PM					PM		
Corn flakes nature	kg			0,025			0,025		
Farine	kg			0,15			0,15	0,78	0,117
Huile de sésame torréfiée	Litre				0,1		0,1	8,4	0,84
Gelée Claire	kg	0,05						11,53	
Glace de Viande	kg	0,05							
Mélange d'épices	L		PM				PM		
Miel	kg		0,02				0,02	7,21	0,1442
Thym/laurier	kg	PM					PM		
Vinaigre Melfort	Litre		0,02				0,02		

DRESSAGE

Dresser en assiette ovale à entremet parsemé de sesame doré déposer le presskopf glacé accompagné de son mesclun confite, assaisonné d'une vinaigrette d'agrumes au sésame avec une tige de citronnelle.

Total denrées:

13,2

Assaisonnement 2%

0,26

Coût matières:

13,5