

CODE

Fraîcheur de légumes du moment et copeaux de jambon de la forêt noire.

base

10

**Descriptif**

Mousse froide de légumes , agrémentée de légumes cuits croquants (lanières de carottes de différentes couleurs, pois gourmands, brocolis, chou-fleur, oignon rouge, tomate confite) ainsi que des copeaux de jambon forêt noire.



Coût portion: 1,03

Coef Mult:

Prix de vente:

**Technique****A- : Réaliser une mousse carotte / céleri**

Réaliser les préparations préliminaires des légumes, tailler en mirepoix les carottes et les céleris, cuire à l'anglaise séparément et refroidir.

Mixer les légumes séparément, intégrer la gélatine réhydratée fondue, ajouter la crème fouettée pas trop épaisse, rectifier l'assaisonnement et mouler.

Dresser la 1ère couche de mousse carotte dans un cercle à entremet avec le rodoïd. Placer en cellule de refroidissement rapide puis couler la 2ème couche de mousse céleri. placer au froid positif à 3°C pendant 15 minutes,.

**B- : Réaliser la garniture de la mousse.**

Réaliser les préparations préliminaires des légumes.

Couper les têtes de brocolis et de chou fleur, tailler les brocolis en quartiers de taille moyenne et équeuter les pois gourmands.

Tailler les lanières de carottes de différentes couleurs avec son économètre.

Cuire tous les légumes séparément à l'anglaise. Rafraichir dans l'eau glacée.

Tomates confites : monder et couper en 4, prélever les pétales, plaquer et ajouter de l'huile d'olive et assaisonner. Cuire à 120°C pendant 1h30.

Oignons rouges : tailler en pétale, confire comme les tomates.

Refroidir puis dresser les légumes sur les mousses en bouquet et garnir de quelques copeaux de jambon fumé. Conditionner pour le transport.

**C- : Préparer les vinaigrettes**

Réaliser une vinaigrette à la moutarde à l'ancienne à base d'huile de noix

Réaliser la purée de persil :

Cuire le persil plat à l'anglaise 12 min et refroidir, le mixer dans l'huile de tournesol.

**DENREES**

NATURE		Unité	A	B	C	D	E	Valorisation			
								TOTAL	P.U. H.T.	P.T. H.T.	
<b>BOUCHERIE</b>											
Jambon forêt noire	Kg			0,15				0,15	8,45	1,2675	
<b>BOF</b>											
crème liquide	L		0,2					0,2	4,6	0,92	
<b>FRUITS / LEGUMES</b>											
persil plat	botte				0,1			0,1	0,67	0,067	
tomates	kg		0,5					0,5	1,16	0,58	
carottes blanches	kg		0,2					0,2	4	0,8	
carottes jaunes	kg		0,2					0,2	1,69	0,338	
carottes violettes	kg		0,2					0,2	2,71	0,542	
carottes	KG	0,5						0,5	0,67	0,335	
celer rave	KG	0,5						0,5	1,27	0,635	
chou-fleur	KG		0,4					0,4	1,55	0,62	
oignon rouge	KG		0,3					0,3	2,53	0,759	
pois gourmand	KG		0,15					0,15	7,74	1,161	
brocolis	KG		0,3					0,3	1,69	0,507	
<b>EPICERIE / CAVE</b>											
Gelatine feuille	KG	0,03						0,03	24	0,72	
Sel Poivre	Kg				PM						
Vinaigre Balsamique	L			0,05				0,05	3,25	0,1625	
Huile de noix	L			0,02				0,02	9,5	0,19	
Crème balsamique	L				0,08			0,08			
Huile de tournesol	L			0,18				0,18	2,68	0,4824	

**DRESSAGE**

Dressage en assiette ovale à entremet : déposer la mousse avec son bouquet de légumes, la vinaigrette autour et deux traits de purée verte.

Total denrées:

10,1

Assaisonnement 2%

0,2

Coût matières:

10,3