

CODE

Pastilla de Choucroute et Waedele, Brochette de légumes et jus de viande au picon

base 10

Descriptif

Pastilla réalisée à partir de feuille de brick garnie de choucroute accompagnée de tranches de jarret de porc fumé, nappé de jus de viande au picon puis d'une brochette de légumes (carotte, navet, celeri, tomate cerise).



Coût portion:	2,35
Coef Mult:	
Prix de vente:	

Technique**A : Réaliser la choucroute en feuille de brick**

- badigeonner les feuilles de brick au beurre clarifié, couper en deux, foncer un cercle à entremet de feuille de brick Tyj Spring Roll Party, garnir de choucroute cuite (0,100 Kg) Kg/pastilla), plier et retourner la pastilla. Plaquer. Sauter des deux côtés dans une poêle anti adhésive avec du beurre clarifié, plaquer, refroidir. Remettre en température pendant le service au four à 180°C pendant 10 minutes.

B : Réaliser le jarret de porc :

- désosser sur le coté à froid le jarret, détailler en rouelles, snacker au moment du service.

C : Réaliser la brochette de légumes

- Laver, éplucher, prélever des billes de carotte avec une cuillère parisienne, étuver
- Laver, éplucher, prélever des billes de navet , étuver
- Laver, prélever des billes de céleri, étuver
- Laver les tomates cerises, rotir 5 minutes.

- Refroidir le tout, monter les brochettes, conditionner en GN 1/2 pour le transport .Remettre en température dans une chauffante (ou micro onde) au moment.

D : Réaliser la sauce au picon et bière:

- Réduire la bière, mouiller au fond brun de veau, réduire, ajouter le picon, lier.
- Refroidir, placer sous vide pour le transport. Maintenir la sauce au bain marie pour le service.

E / Réaliser la purée de persil plat et coriandre fraîche.**En cuisine satellite :**

- Snacker les tranches de jarret de porc
- Remettre la sauce en température
- Remettre les brochettes en température
- Remettre en température la choucroute en feuille de brick

DENREES**Valorisation**

NATURE	Unité	A	B	C	D	E	Valorisation		
							TOTAL	P.U. H.T.	P.T. H.T.
BOUCHERIE									
Jarret de porc saumuré et désossé	Kg		2,5				2,5	4,6	11,5
Os de veau	Kg				2		2	2,25	4,5
Pieds de veau	Kg				1/2		0,5	1,8	0,9
BOF									
Beurre	Kg	0,05		0,01	0,1		0,11	1,59	0,1749
LEGUMERIE									
Carotte	Kg			0,2	0,1		0,3	0,67	0,201
Celeri branche	Kg				0,05		0,05	1,27	0,0635
Celeri rave	Kg			0,2	0,05		0,25	0,79	0,1975
Choucroute cuite	Kg	1					1	1,34	1,34
Coriandre fraîche	Botte					1/8	0,125	0,62	0,0775
Navet	Kg			0,2			0,2	0,85	0,17
Oignon	Kg				0,15		0,15	1,81	0,2715
Persil plat	Botte					1/8	0,125	0,67	0,0838
Tomates cerises	Kg			0,25			0,25	3,45	0,8625
ECONOMAT									
Bière blonde	L	0,25					0,25	2,47	0,6175
Bouquet garni	Pce	PM			1		1	PM	
Brochette	Pce			10			10	PM	
Feuilles de brick spring roll	feuille	20					20	0,05	1
Huile de tournesol	L		0,01			0,05	0,06	2,68	0,1608
Picon	L				0,08		0,08	11,6	0,928
Poivre	PM	PM					PM		
Poivre en grain	Kg	PM					PM		
Sel	Kg	PM					PM		

Techniques en œuvre

Utiliser la feuille de brick
Cuire sous vide les jarrets
Réaliser un fond brun de veau

DRESSAGE

Sur une assiette ronde, dresser en son centre le palet de pastilla, déposer dessus la rouelle désossée, napper de sauce et entourer d'un cordon de purée de persil plat.

Total denrées:	23
Assaisonnement 2%	0,46
Coût matières:	23,5