NOM : Aubert & Blondeau Prénom : Mathilde & Jérémy Date : 14/03/2016 Classe : Tpro2

INTITULÉ:	FICHE TECHNIQUE N°
Poisson en Bellevue	**Nombre de couverts : 60**

DESCRIPTIF :

Poisson en Bellevue dressé en pot « Le Parfait », accompagné de différents légumes et travaillé en différentes textures (gelée, sauce andalouse, poisson poché et fumé, légumes fondants et croquants). Une langoustine lustrée de gélatine est ajoutée au sommet de cette préparation pour rappeller la recette originale.

DENRÉES	Unités	Quantités
Saumon frais	Kg	4
Carotte	Kg	0,5
Betterave chiogga, jaune, violette	Kg	0,6
Radis	Kg	0,5
Gelé	L	1
Saumon fumé	Tranches	30
Sauce andalouse (mayonnaise)		
Moutarde	Kg	0,03
Vinaigre	L	0,04
Huile	L	1
Œufs (jaunes)	Pièce	2
Tomate pulpe 4/4	boite	1
Sel	Kg	PM
Poivre	Kg	PM

N ° phase	TECHNIQUE	Durée
1.	Mettre en place le poste de travail	10min
2.	Préparation préliminaires	45min
3.	Réaliser le fumet	10min
4.	Pocher le saumon	20min
5.	Réaliser la sauce andalouse -Dessécher la fondu de tomate -Réaliser la sauce mayonnaise - Mélanger le tout	30min
6.	Cuire les légumes à l'anglaise séparément.	20min
7.	Découper les légumes de différentes formes	15min
8.	Préparer la gelée de poisson	30min
9.	Décortiquer les queues de langoustines en ne séparant pas la tête du reste du corps Cuire les langoustines à la vapeur Dresser en strates dans les verrines (faire prendre au frais entre chaque couche)	