

CODE

Spaetzles Pop-art, Sauce Pesto à l'ail des ours, Sauce Pot au feu, Sauce concassée tomate, Sauce Flamenkuch.

base

10

Descriptif

Spaetzles colorées à partir de vert végétal, de concentré de tomate ou encore nature servies avec des sauces au choix, sauce Pesto à l'ail des ours, Sauce au Pot au feu, Sauce à la concassée de tomate, Sauce Flamenkuch.

Ces nouilles seront sautées puis servies dans des "Cup" et nappées d'une sauce au choix.

Coût portion:	
Coef Mult:	
Prix de vente:	

Technique**A : Raliser les Spaetzles :**

Battre les oeufs avec l'eau. Ajouter le sel, verser l'ensemble sur la farine, bien mélanger afin d'obtenir une pâte bien lisse. Ajouter le fromage blanc. Diviser les masses et colorer avec le concentré de tomate, le vert végétal (persil poché 12 min puis rafraîchi). Pocher les spaetzles à l'anglaise, rafraîchir post cuisson et égoutter. Mélanger et plaquer afin de conditionner pour la liaison froide. En cuisine satellite, remettre en température en étuve, sauter devant le client dans une poêle. Verser dans un "cup", napper de sauce et parsemer de fromage.

B : Réaliser la sauce "pot au feu" :

Laver, éplucher les carottes, les navets, les oignons et les poireaux. Tailler en brunoises les carottes et navets. Emincer les oignons et les poireaux. Suer les légumes, ajouter le paleron, mouiller au consommé PAI et cuire durant 3 heures. Contrôler la cuisson. Refroidir l'ensemble, dégraisser. Tailler le paleron en petits dés. Réduire le consommé, ajouter un peu de glace de viande, lier légèrement à la maizena. Rectifier l'assaisonnement. Mettre en poche sous vide, refroidir à + 10°C en moins de 2 H et placer sous vide. Conserver à +3°C.

C : Réaliser la sauce pesto à l'ail des ours :

Au mixeur, mixer l'ail des ours, le parmesan et amandes en batonnets. Moullier au fond blanc, monter à l'huile. Lier légèrement. Rectifier l'assaisonnement. Placer en poche sous vide., refroidir de +63°C à + 10°C en moins de 2H, placer sous vide et conserver à + 3°C.

D : Réaliser la sauce flammekuche :

Emincer les oignons, suer au beurre. Sauter les lardons et mélanger aux oignons. Ajouter le fromage blanc et la crème fraîche, détendre avec un fond blanc (PAI), assaisonner, ajouter la noix de muscade et lier si nécessaire. Mettre en poche sous vide, refroidir à + 10°C en moins de 2 H et placer sous vide. Conserver à +3°C.

E : Réaliser la sauce concassée de tomate :

Laver éplucher, ciseler l'oignon, suer à l'huile d'olive, ajouter la concassée de tomate, thym, laurier, le bouquet garni et le céleri en branche émincé. Cuire l'ensemble à feu doux. Rectifier l'assaisonnement, mettre en poche sous vide, refroidir en - de 2H et placer sous vide. Conserver à + 3°C.

Techniques en œuvre**DENREES**

NATURE		Unité	A	B	C	D	E	Valorisation		
								TOTAL	P.U. H.T.	P.T. H.T.
BOUCHERIE										
Lardon	Kg					0,15		0,15		
Paleron	Kg			0,15				0,15		
B.O.F										
Gruyère rapé	Kg						0,08	0,08		
Œuf	Pièce	8						8		
Crème	Litre					0,1		0,1		
Beurre	Kg					0,01		0,01		
Parmesan rapé	Kg			0,05			0,05	0,1		
Fromage blanc	Kg	0,3				0,1		0,4		
LEGUMERIE										
Persil plat	Botte	0,1						0,1		
carottes	Kg		0,05					0,05		
navets	Kg		0,05					0,05		
oignons	Kg		0,05			0,1	0,1	0,25		
poireau	Kg		0,05					0,05		
Céleri branche	Kg						0,05	0,05		
Ail	Kg						0,02	0,02		
ECONOMAT										
Amande batonnet	Kg			0,04				0,04		
Farine	Kg	0,75						0,75		
Eau	Litre	PM								
Concentré de tomate	Kg	0,02						0,02		
Huile d'olive	Litre			0,08			0,02	0,1		
Concassée de tomate appertisé	Kg						0,5	0,5		
Consommé de bœuf PAI	Litre		0,25					0,25		
Maizena	Kg		0,07			0,08		0,15		
Fond blanc de volaille	Litre					0,15		0,15		
Noix de muscade rapé	Kg					0,001		0,001		
ail des ours bocal	Kg			0,05				0,05		
Glace de viande	Kg		0,01					0,01		

DRESSAGE

En cup, sauter les Spaetzles, napper de sauce d'accompagnement au choix, proposer du gruyère ou parmesan rapé. Servir avec serviette papier et couverts.

Total denrées:

Assaisonnement 2%

Coût matières: