

PLAT N° : 1	CRÈME D'ASPERGES AU SAUMON FUMÉ							Base 8 personnes	Sujet n° 9	
DESCRIPTIF : Ce plat froid, servi au verre, se compose d'une crème d'asperges vertes agrémentée d'une crème fouettée à l'aneth. Une chiffonnade de saumon fumé et quelques pointes d'asperges décorent le verre.										
PHASES ESSENTIELLES DE PROGRESSION	DENRÉES							VALEUR		
	PHASES ESSENTIELLES									
	NATURE	U	1	2	3	4	5	TOTAL	PUHT	PTHT
1) Crème d'asperges : - Éplucher, ficeler les asperges. - Cuire à l'anglaise, rafraîchir. - Prélever les jolies pointes pour le décor et émincer le reste, réserver séparément. - Tailler les légumes restants en fine paysanne, les faire suer au beurre. - Ajouter les queues d'asperges, les pommes de terre et mouiller au fond blanc. - Cuire 20 min à frémissement, puis crémier. - Réduire puis mixer, passer et mettre au point. Refroidir. - Rectifier l'assaisonnement.	POISSONNERIE									
	Saumon fumé tranché	kg			0,400			0,400		
	CRÉMERIE									
	Beurre	kg	0,040					0,040		
	Crème liquide	l	0,20	0,20				0,40		
	LÉGUMERIE									
	Aneth	botte		0,250		0,250		0,500		
	Asperges vertes	kg	1					1		
	Carotte	kg	0,080					0,080		
	Oignon	kg	0,080					0,080		
	Poireau (blanc)	kg	0,080					0,080		
	Pomme de terre	kg	0,200					0,200		
	ÉCONOMAT									
	Fond blanc de volaille	l	1					1		
	2) Crème fouettée : - Monter la crème, assaisonner. - Hacher l'aneth très finement et l'incorporer à la crème.									
3) Saumon fumé : - Parer les parties grisâtres du saumon et émincer en chiffonnade.										
	4) Dressage et décor : - Verser la crème d'asperge dans le verre, ajouter une partie du saumon. - Déposer la crème fouettée dessus et décorer avec les pointes d'asperges, le saumon et l'aneth.									
DRESSAGE :							TOTAL DENRÉES			
AU VERRE							ASSAISONNEMENTS			
							COÛT MATIÈRES			

ANNEXE n° 3 CRITÈRES D'ÉVALUATION DU PLAT IMPOSÉ

- Présentation
- Dégustation
- Qualité des commentaires (Utilisation du vocabulaire professionnel)
- Pertinence de l'analyse
- Qualité de la communication
- Dispositions prises par le candidat