

CODE

Bruschetta de "GILERLE" confit, gratinée au munster et pesto de roquette

base 10

**Descriptif**

Pain aux céréales et graines tranché et toasté, tartiné d'une concassée de tomate puis d'un confit de coquelet sous vide (cuisses et filet assaisonnés au gros sel et confit dans la graisse) et enfin gratiné au munster affiné. La tartine sera accompagnée d'un mesclun parfumé au vinaigre Melfort et d'un pesto à la roquette.



Coût portion:	2,03
Coef Mult:	
Prix de vente:	

**Technique****A : Mettre en place le toast :**

- Trancher le pain d'une épaisseur de 1 cm à 2 cm, légèrement humidifié à l'huile d'olive. Colorer sous salamandre des deux cotés. Frotter à l'ail, réserver.

**B : Réaliser la concassée de tomate :**

- Suer les échalotes ciselées, ajouter la concassée de tomate égouttée ainsi que le céleri émincé finement. Cuire avec un papier sulfurisé + ail écrasé. Dessécher et refroidir de + 63°C minimum à + 10°C en moins de 2H. Réserver à +3°C.

**C : Réaliser le confit de coquelet :**

- Habiller et découper à cru, désosser les cuisses ainsi que les filets.

Assaisonner au gros sel durant 1H, rincer et sécher au papier absorbant.

Cuire les filets et les cuisses de coquelet séparément avec la graisse de canard au four à 100°C pendant 1H. Refroidir, hâcher les cuisses et émincer les suprêmes en mise en place.

**D : Réaliser le pesto :**

- Mixer au cutter le pesto de roquette (Huile d'olive + roquette + parmesan + pignons de pin+ail), conditionner en pipette.

**E : Réaliser la vinaigrette**

- Émulsionner l'huile de tournesol et de sésame avec le vinaigre Melfort + sel, conditionner pour le transport en GN 1/2.

**Finitions**

- Monter les bruschettas (par portion) : une tranche de pain + 50 g concassé + confit de coquelet (1/2 suprême et 1/2 cuisse) + 2 lamelles de munster;  
- Conditionner pour le transport plaque à pâtisserie sur papier sulfurisé.

**En cuisine satellite**

- Finir cuisson au four avant l'envoi.

**Techniques en œuvre****DENREES**

NATURE		Unité	A	B	C	D	E	Valorisation			
								TOTAL	P.U. H.T.	P.T. H.T.	
<b>BOUCHERIE</b>											
Coquelet	Kg			1,6				1,6	5,2	8,32	
Graisse de canard	Kg			0,1				0,1	3,76	0,376	
<b>BOF</b>											
Munster affiné	Kg					0,2		0,2	7,48	1,496	
Parmesan	Kg				0,03			0,03	11,43	0,3429	
<b>LEGUMERIE</b>											
Ail	Kg		0,06		PM			0,06	3,33	0,1998	
Ail des ours en pesto	Kg				0,05			0,05			
Céleri branche	Kg		0,1					0,1	1,27	0,127	
Mesclun	Kg					0,1		0,1	6,96	0,696	
Roquette	Sachet				0,05			0,05	2,35	0,1175	
<b>SURGELE</b>											
Echalotes surgelée ciselée	Kg		0,15					0,15	6,57	0,9855	
<b>ECONOMAT</b>											
Concassée de tomates 5/1	Boite		1/4					0,25			
Gros sel	Kg			0,1				0,1	0,3	0,03	
Huile d'olive	L	0,01	0,05		0,05			0,11	6,54	0,7194	
Huile de sésame	Litre					0,01		0,01	5,4	0,054	
Huile de tournesol	L					0,04		0,04	2,68	0,1072	
Pain campagne aux graines	Pièce	1/2						0,5	11	5,5	
Pignon de pin	Kg				0,02			0,02	42	0,84	
Vinaigre Melfort	L					0,02		0,02			

**DRESSAGE**

Bruschetta déposée sur un lit de mesclun et de roquette assaisonné de vinaigrette, l'assiette cerclée de pesto pour la décoration.

Total denrées:

19,9

Assaisonnement 2%

0,4

Coût matières:

20,3