

CODE

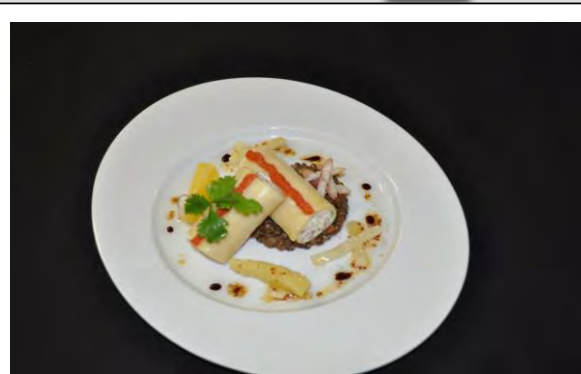
Canneloni d'anguille fumée au fromage frais et sa salade de lentilles

base

10

Descriptif

Canneloni garni d'une crème de fromage blanc de lait de vache et de St Felicien parfumé à la ciboulette, à l'ail et à l'anguille fumée. Les cannellonis sont montés en brochettes et déposés sur un dôme de lentilles aux légumes, accompagnés d'une sauce vinaigrette à la moutarde à l'ancienne, melfort et échalote accompagnés de quelques pommes cuites à blanc.



Coût portion:	1,91
Coef Mult:	
Prix de vente:	

Techniques**A - Préparer les cannellonis :**

-Cuire les pâtes à lasagne à l'anglaise, rafraichir puis sécher.

- Garnir les pâtes à lasagne à partir de la crème de fromage frais au lait de vache et bibeleskåse à l'anguille fumée, légèrement gélifiée (anguille détaillée en lamelles), enrouler et bloquer en cellule de refroidissement négative. Monter en brochettes.

- Déposer sur le dessus un trait de purée de tomate : Concassée de tomate + concentrée de tomates + tomates confites. Mixée au Thermomix. Lustrer à partir de la gelée claire. Détailler et dresser sur GN 1/1. Filmer (les finitions peuvent être faites en cuisine satellite).

B - Réaliser la crème de fromage frais au lait de vache :

Mélanger le fromage frais avec le Bibeleskåse, l'ail écrasé, la ciboulette ciselée. Gélifier légèrement (à base de feuilles de gélatine fondue). Détailler l'anguille fumée en lamelles. Réserver au froid. Penser à en garder de coté détaillé en batonnet pour le décor (Colonne E).

C. Réaliser la salade de Légumineux :

Tailler la brunoise de carottes, ciseler l'oignon, suer et ajouter les lentilles. Mouiller à l'eau et cuire. Ajouter dès la fin de cuisson, la brunoise de courgettes. Refroidir, assaisonner avec la vinaigrette (moutarde à l'ancienne, échalotes ciselées, sel, poivre, vinaigre de Melfort, huile de tournesol et huile de noix).

D - Préparer les autres éléments de garniture :

- Tailler les pommes en quartiers placer sous vide et cuire vapeur. (1 sachet par jour)

- Tailler le céleri rave en bâtonnets, placer sous vide et cuire vapeur. (1 sachet par jour)

DENREES

NATURE	Unité	A	B	C	D	E	Valorisation		
							TOTAL	P.U. H.T.	P.T. H.T.
POISSONNERIE									
Filet anguille fumé	kg		0,28			0,028	0,308	29	8,932
FRUITS ET LEGUMES									
Tomates	Kg	0,11					0,11	1,16	0,1276
Courgette	Kg			0,14			0,14	1,99	0,2786
Carotte	Kg			0,11			0,11	0,67	0,0737
Echalote	Kg			0,05			0,05	0,85	0,0425
Celeri rave	Kg				0,17		0,17	0,79	0,1343
Pomme Golden	Kg				0,45		0,45	1,22	0,549
Ail	Kg		0,02				0,02	3,33	0,0666
Ciboulette	Botte		0,5				0,5	0,94	0,47
Oignon	Kg	0,05		0,05			0,1	1,81	0,181
EPICERIE									
Tomate confite	Kg	0,07							
Pulco citron jaune	L				0,015		0,015	6,5714	0,0986
Sucre	Kg				Pm				
Sel/poivre	Kg	Pm		Pm					
Moutarde à l'ancienne	Kg			0,02			0,02	9,58	0,1916
Vinaigre de Melfort	L			0,03			0,03	2	0,06
Huile d'olive	L	0,01					0,01		
Huile de tournesol	L			0,1			0,1	2,68	0,268
Lentilles	Kg			0,145			0,145	2,65	0,3843
Lasagnes (Gastronorme)	Pièce	6					6		
Huile de noix	L			0,017			0,017	9,5	0,1615
Concentrée tomate	Kg	0,02					0,02	2,5	0,05
Gelée claire	L	0,11					0,11	11,53	1,2683
Feuille de Gélatine	Gr		8				8	0,24	1,92
B.O.F									
St Felicien	Kg		0,3				0,3		
Fromage blanc Bibeleskåse	Kg		0,17				0,5	7	3,5

Techniques en oeuvre**DRESSAGE**

Dresser la salade de légumineux dans un cercle à entremet individuel, déposer dessus la brochette de cannellonis, accompagner des quartiers de pommes, bâtonnets de céleri et d'anguille. Réaliser un trait vinaigrette tranchée.

Total denrées:

18,8

Assaisonnement 2%

0,38

Coût matières:

19,1