

ARGUMENTATION

Assiette de comté au mascarpone de noix et vinaigre de balsamique blanc, marmelade d'abricots



FICHE TECHNIQUE

Nombre de couverts : 8

DENREES	UNITES	QUANTITES	N° PHASES	TECHNIQUES	TEMPS	
					P	C
Comté	kg	0.320				
Mascarpone	kg	0.250				
Vinaigre de balsamique blanc	l	Pm	1	Mise en place du poste de travail Préparations préliminaires		
Noix hache	kg	0.050		Faire fondre la feuille de gélatine Hacher les noix, incorporer la gélatine chaude dans ¼ de la mascarpone		
Feuille de gélatine	pièce	1		Laisser refroidir puis ajouter le reste		
ciboulette	B	1/10		Ajouter les noix et le vinaigre Former des quenelles		
Abricots	Kg	0.150		réserver au frais		
Eau	l	pm				
Sucre	Kg	0.050		Réduire à glace le vinaigre de balsamique (consistance épaisse)		
Pain complet	pièce	8	2	Trancher le pain et le toaster		
			3	Réaliser une marmelade avec les abricots, l'eau et le sucre,		
			4	Tiédifier à 40°C une tranche de Comté sur le pain puis dresser sur l'assiette un morceau de comté le toast de comté, la marmelade d'abricots, la quenelle, la réduction de vinaigre et ciboulette		
Décors						
Vinaigre de balsamique	L	0.25				
ciboulette	botte	1				
Sel	Kg	Pm				
Poivre	Kg	Pm				

Matériel de préparation	Matériel de dressage