

CODE:

01

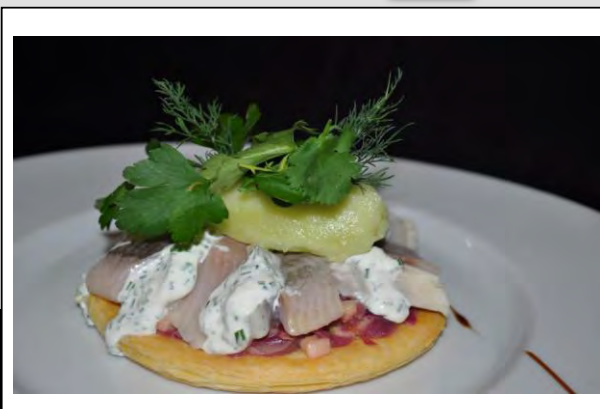
Tarte fine aux Matjes, quenelles de crème épaisse à la ciboulette, Sorbet pomme verte

base

10

Descriptif

Tarte à base de feuilletage cuit à blanc garni de harengs à l'huile et à la crème sur une compotée d'oignons rouges, cornichon en brunoises et quelques grosses câpres, quenelle de crème épaisse citronnée à la ciboulette accompagnée d'un sorbet de pomme verte et de quelques appétits assaisonnés à la vinaigrette au Melfort.



Matériels :
Plaques pâtisserie, verrine,
Ardoise.

| | |
|-----------------------|------|
| Coût portion: | 1,66 |
| Coef Mult: | |
| Prix de vente: | |

Technique**A : Réaliser la compotée d'oignon rouge et cornichon :**

Compoter les oignons rouges émincés au beurre, ajouter le vin blanc, ajouter la brunoise de cornichon en fin de cuisson. Rectifier l'assaisonnement.

B : Réaliser la tarte fine :

-Découper les fonds de tartes dans la pâte feuilletée, piquer. Cuire à blanc entre deux plaques (15 à 20 minutes à 180°C). Masquer d'une fine couche de compotée d'oignons rouges.

Garnir de harengs à l'huile et à la crème couper en lanières. Déposer une quenelle de crème épaisse à la ciboulette légèrement citronnée.

C : Réaliser le sorbet à la pomme verte :

Pacosser la pulpe de pomme granny selon la demande et réaliser une boule de sorbet. Placer sur la tarte fine à l'envoi. Déposer dessus des appétits de fines herbes.

Matériels :

Assiette rectangulaire, verrine, plaque pâtisserie, tourtière, Pipette, Bac GN 1/2

Techniques en œuvre

Cuire à blanc
Réaliser une compotée d'oignon
Utiliser un pacojet

DENREES

| NATURE | | Unité | A | B | C | D | E | Valorisation | | |
|-------------------------|---------|-------|------|------|------|---|---|--------------|--------------|--------------|
| | | | | | | | | TOTAL | P.U. H.T. | P.T. H.T. |
| POISSONNERIE | | | | | | | | | | |
| Matjes Nature à l'huile | kg | | | 0,5 | | | | 0,5 | 13,25 | 6,625 |
| Matjes à la crème | Kg | | | 0,25 | | | | 0,25 | 0,25 | 0,0625 |
| BOF | | | | | | | | | | |
| Beurre | Kg | 0,15 | | | | | | 0,15 | 1,59 | 0,2385 |
| Crème épaisse | Kg | | 0,15 | | | | | 0,15 | 4,12 | 0,618 |
| LEGUMERIE | | | | | | | | | | |
| Citron jaune | Kg | | 0,10 | | | | | 0,1 | 1,16 | 0,116 |
| Aneth | Botte | | | | 1/2 | | | 0,5 | 3,24 | 1,62 |
| Cerfeuil | Botte | | | | 1/2 | | | 0,5 | 3,34 | 1,67 |
| Ciboulette | Botte | | 1/8 | 1/4 | | | | 0,375 | 0,94 | 0,3525 |
| Mesclun | Kg | | | 0,05 | | | | 0,05 | 6,96 | 0,348 |
| Oignon rouge | kg | 0,8 | | | | | | 0,8 | 2,53 | 2,024 |
| ECONOMAT | | | | | | | | | | |
| Vinaigre Melfort | L | | | | 0,03 | | | 0,03 | | |
| Cornichon | Kg | 0,1 | | | | | | 0,1 | | |
| Huile de tournesol | Litre | | | | 0,07 | | | 0,07 | 2,68 | 0,1876 |
| Vin blanc | Litre | 0,02 | | | | | | 0,02 | | |
| SURGELE | | | | | | | | | | |
| Feuilletage surgelé | Plaques | | | 2/3 | | | | 0,66667 | | |
| Pulpe pomme Grany | Kg | | | 0,6 | | | | 0,6 | 4 | 2,4 |

DRESSAGE

Dressage de la tarte fine : abaisse de feuilletage cuite + compotée d'oignon rouge et cornichon, 2/3 filets de matjes à l'huile et 1/3 à la crème épaisse (ajouter à la préparation) au centre de la tarte, + oignon rouge + ciboulette sur la crème + sorbet pomme et appétits de cerfeuil et ciboulette.

| | |
|-----------------------|------|
| Total denrées: | 16,3 |
|-----------------------|------|

| | |
|--------------------------|------|
| Assaisonnement 2% | 0,33 |
|--------------------------|------|

| | |
|-----------------------|------|
| Coût matières: | 16,6 |
|-----------------------|------|