

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 :**

Plaque 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