

PLAT N° : 1	RILLETES AUX DEUX SAUMONS, BLINIS À L'ANETH							Base 8 personnes	Sujet n° 6			
DESCRIPTIF : Rillettes à base de saumon frais poché et de saumon fumé, liées à la mayonnaise à la moutarde à l'ancienne, servies avec des blinis agrémentés d'aneth hachée et d'une crème montée acidulée au jus de citron.												
PHASES ESSENTIELLES DE PROGRESSION		DENRÉES								VALEUR		
		PHASES ESSENTIELLES										
1) PÂTE A BLINIS		NATURE	U	1	2	3	4	5	TOTAL	PUHT	PTHT	
- Délayer la levure dans un peu de lait tiède, puis laisser lever un moment dans un endroit tiède. - Déposer la farine en fontaine, au centre verser le sel, la levure, l'aneth hachée et les jaunes d'œufs. - Incorporer tous les éléments en ajoutant peu à peu le lait. - Battre les blancs en neige, et les ajouter à la pâte. - Sauter au beurre clarifié à la poêle (12 cm max), beurrer la poêle entre chaque blinis.		POISSONNERIE										
		Filet de saumon	Kg		0,700					0,700		
		Œuf de lump noir	Kg				0,020			0,020		
		Saumon fumé (tranche)	Kg		0,150					0,150		
		CRÉMERIE										
		Beurre	Kg	0,125						0,125		
		Crème liquide	L			0,10				0,10		
		Lait	L	0,65						0,65		
		Œuf (jaune d')	pce		1					1		
Œuf entier	pce	3						3				
2) RILLETES AUX DEUX SAUMONS - Pocher le saumon dans un peu de fumet de poisson, laisser refroidir dans le jus de cuisson. - Monter une mayonnaise avec la moutarde à l'ancienne. Hacher les herbes et les ajouter à la mayonnaise. - Égoutter le saumon et l'émietter à la fourchette. - Lier légèrement à la mayonnaise. Agrémenter le tout de piment et d'une brunoise de saumon fumé. - Rectifier l'assaisonnement.		LÉGUMERIE										
		Aneth	botte	0,20	0,10					0,30		
		Cerfeuil	botte		0,10					0,10		
		Ciboulette	botte		0,10		0,10			0,20		
		Citron	Kg			0,100	0,100			0,200		
		ÉCONOMAT										
		Farine de seigle	Kg	0,300						0,300		
		Fumet de poisson	Kg		0,030					0,030		
		Huile de tournesol	L		0,25					0,25		
3) GARNITURE - Monter la crème, ajouter le jus de citron et l'assaisonnement. - Réserver au froid.		Levure de bière	Kg	0,020					0,020			
		Moutarde à l'ancienne	Kg		0,020				0,020			
		Piment d'Espelette	Kg		pm	pm			pm			
		Sel fin	Kg	0,005	pm	pm			0,005			
4) DRESSAGE - Dresser sur assiette en quenelle et décorer avec le citron, la ciboulette et les œufs de lump.		DRESSAGE :										
		à l'assiette							TOTAL DENRÉES			
									ASSAISONNEMENTS			
									COÛT MATIÈRES			

ANNEXE n° 3 CRITÈRES D'ÉVALUATION DU PLAT IMPOSÉ

- Présentation
- Dégustation
- Qualité des commentaires (Utilisation du vocabulaire professionnel)
- Pertinence de l'analyse
- Qualité de la communication
- Dispositions prises par le candidat