

PLAT N° :	RILLETES DE MAQUEREAU CROUSTILLANT DE PAIN							Base 8 personnes	Sujet n° 3		
DESCRIPTIF : Maquereau fileté, poché dans un fumet au vin blanc, émietté et mélangé à une crème mascarpone. Décor composé de brunoise de tomate, de basilic frit et de pain croustillant.											
PHASES ESSENTIELLES DE PROGRESSION		DENRÉES							VALEUR		
		PHASES ESSENTIELLES									
1) <b>Pocher le maquereau :</b> - Habiller et fileter les maquereaux. - Éliminer la peau et désarêter les filets. - Améliorer un fumet PAI et pocher les filets 3 minutes. - Émietter, refroidir et réserver au frais.	NATURE	U	1	2	3	4	5	TOTAL	PUHT	PTHT	
	POISSONNERIE										
	Maquereau (0,300 kg)	pce	4					4			
	CRÈMERIE										
	Beurre	Kg		0,030				0,03			
	Crème liquide	L		0,125				0,125			
	Mascarpone	Kg		0,150				0,150			
	LÉGUMERIE										
	Basilic	botte					0,5	0,5			
	Blanc de poireau	Kg	0,050					0,050			
	Échalote	Kg	0,020					0,020			
	Estragon	botte		0,125				0,125			
	2) <b>Confectionner les rillettes :</b> - Monter la crème fouettée. - Mélanger le mascarpone et la crème fouettée. - Lier l'émiettée de maquereau avec ce mélange. - Ajouter les câpres et les fines herbes hachées et rectifier l'assaisonnement.	Oignon	Kg	0,030				0,030			
Persil plat		botte	pm	0,125				0,125			
Thym laurier		Kg	pm					pm			
Tomate TV		Kg				0,200		0,200			
ÉCONOMAT											
Câpre		Kg		0,050				0,050			
Fumet de poisson		Kg	0,050					0,050			
Pain baguette		pce			0,50			0,50			
CAVE											
Vin blanc		L	0,10					0,10			
5) <b>Dresser :</b> - Frire les feuilles de basilic . - Dresser les rillettes en quenelles.											
<b>DRESSAGE :</b>							TOTAL DENRÉES				
4 portions au plat 4 portions à l'assiette							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