

Potage de lentille du Puy, crème de bacon

Ingrédients pour 8 Personnes

Préparation : Cuisson :

Méthode d'élaboration

	Produits	Unité	Quantité	Prix Unitaire	Prix Total
1/ Réaliser les flans de bacon					
Couper le bacon en dés. Le raidir au beurre sans le blanchir. Ajouter concentré de tomate, crème, ail écrasé et dégermé, ainsi que la sauge. Porter à ébullition et infuser à couvert hors du feu une quinzaine de minutes. Oter la sauge et mixer l'infusion. Ajouter œufs et jaunes, mixer à nouveau. Rectifier l'assaisonnement si nécessaire (attention, le bacon est salé). Mouler et pocher au four au bain-marie à 140°C	Bacon	Kg	0,300		
	Ail	Kg	0,008		
	Concentré de tomate	Kg	0,030		
	Sauge	Boite	Pm		
	Crème liquide	L	0,500		
	Œuf entier	Pièce	3		
	Jaune d'oeuf	Pièce	3		
	Sel / Poivre	Kg	Pm		
2/ Préparer les ingrédients du potage					
Ciseler les oignons. Tailler les carottes en paysanne. Emincer les poireaux. Préparer un bouquet garni. Eplucher, dégermer et écraser l'ail	Ail	Kg	0,040		
3/ Marquer le potage					
Suer au beurre carottes, oignons et poireaux. Ajouter les lentilles du Puy et mouiller à l'eau froide à 5 cm au-dessus des légumes. Porter à ébullition, écumer, ajouter ail et bouquet garni. Ne pas assaisonner pour ne pas nuire à la cuisson. Couvrir et cuire à feu doux jusqu'à ce qu'ils s'attendrissent. Les saler alors au gros sel et terminer la cuisson.	Beurre	Kg	0,040		
	Carotte	Kg	0,080		
	Oignon	Kg	0,080		
	Poireau	Kg	0,080		
	Bouquet Garni	Pièce	1		
	Ail	Kg	0,025		
	Lentilles du Puy	Kg	0,800		
	Sel gros	Kg	Pm		
4/ Terminer le potage					
Retirer l'ail et le bouquet garni. Mixer, passer au chinois le potage de légumes secs. Crémer, porter à ébullition, écumer, incorporer le beurre hors du feu, rectifier l'assaisonnement.	Crème épaisse	L	0,080		
	Beurre	Kg	0,040		
Finition et Dressage					
Préparer l'accompagnement Dorer les carrés de pâte à filo et les froisser. Colorer au four à 160°C. Equeuter la sauge Dresser Verser le potage de lentilles corail dans une assiette creuse. Dresser un flan et une rose de pâte à filo. Décorer de sauge.	Pâte à filo	Kg	0,040		
	Oeuf	Pièce	1		
	Sel fin	Kg	Pm		
	Sauge	Boite	Pm		
Coût Matières Premières total :					
Coût Matières Premières Portion :					#####



Argumentation Commerciale