

Omelette Roulée au Jambon

Ingrédients pour 8 Personnes

Méthode d'élaboration

Préparation :

Cuisson :

| 1/ Préparer la garniture | Produits | Unité | Quantité | Prix Unitaire | Prix Total |
|--|------------------|-------|----------|---------------|------------|
| Laver toutes les fines herbes. Equeuter le cerfeuil, le persil et l'estragon. Préserver quelques feuilles de chaque herbe pour le décor. Laver, essorer dans un linge et hacher séparément le reste des fines herbes. Ciseler finement la ciboulette. Superposer plusieurs tranches de jambon et le tailler en petits dés d'environ 5 mm de épaisseur. | Cerfeuil | Botte | 1/4 | | |
| | Estragon | Botte | 1/4 | | |
| | Ciboulette | Botte | 1/4 | | |
| | Persil plat | Botte | 1/4 | | |
| | Jambon de Paris | Kg | 0,135 | | |
| 2/ Préparer la sauce | Produits | Unité | Quantité | Prix Unitaire | Prix Total |
| Monter au beurre un excellent jus de veau lié et l'assaisonner. | Jus de veau lié | L | 0,200 | | |
| | Beurre | Kg | 0,020 | | |
| 3/ Sauter et rouler les omelettes | Produits | Unité | Quantité | Prix Unitaire | Prix Total |
| Casser 3 œufs (pour une personne) dans une calotte en transitant par un ramequin. Les saler, les poivrer et les battre à la fourchette ou les mixer avec un mixeur plongeant. Ajouter les fines herbes hachées. Faire chauffer la matière grasse dans une poêle bien propre, affranchie au besoin. Verser les oeufs en une fois dans la poêle. Faire des mouvements circulaires avec le dos de la fourchette pour homogénéiser la coagulation de l'oeuf, tout en remuant la poêle. Ajouter le jambon. Cesser de mélanger quelques secondes avant la fin de la cuisson et veiller à ne pas oler l'omelette. Sortir du feu. Pencher la poêle. Rabattre le tiers de l'omelette situé côté queue de la poêle sur le centre de l'omelette. Rabattre le tiers opposé sur le premier en s'aidant d'une spatule métallique ou en donnant de petits coups secs sur la queue de la poêle. Renverser la poêle sur l'assiette de service ou un plat. Rectifier la forme de l'omelette roulée avec du papier absorbant pour qu'elle prenne la forme d'un cigare. Lorsqu'elle est servie baveuse, rabattre éventuellement les pointes sous l'omelette pour éviter que l'oeuf ne s'écoule sur le plat. | Œuf | Pièce | 24 | | |
| | Huile arachide | L | 0,050 | | |
| | Beurre | Kg | 0,050 | | |
| | Sel fin, poivre | Kg | Pm | | |
| 4/ Dresser | Produits | Unité | Quantité | Prix Unitaire | Prix Total |
| Lustrer au beurre l'omelette. Décorer et nettoyer soigneusement l'assiette ou le plat de service. Dresser un cordon de jus de veau ou le servir dans une saucière. | Persil plat | Botte | Pm | | |
| | Estragon | Botte | Pm | | |
| | Ciboulette | Botte | Pm | | |
| | Cerfeuil | Botte | Pm | | |
| | Beurre (lustrer) | Kg | 0,030 | | |

Coût Matières Premières total :

Coût Matières Premières Portion : #####



Argumentation Commerciale