

Quiche à l'oignon

Ingrédients pour 8 Personnes

Préparation : Cuisson :

Méthode d'élaboration

	Produits	Unité	Quantité	Prix Unitaire	Prix Total
1/ Réaliser une pâte brisée					
Dans le farine en fontaine, ajouter le jaune d'oeuf, le beurre détaillé en cube, l'eau, le sel. Travailler à la corne, fraiser à la main. Réaliser une boule homogène, filmer et réserver au frais	Farine	Kg	0,250		
	Jaune d'Œuf	Pièce	1		
	Beurre	Kg	0,125		
	Sel	Kg	0,005		
	Eau	L	0,050		
2/ Préparer la garniture et l'appareil à crème prise					
Préparer la garniture					
Oter les cartilages de la poitrine. La découper et trancher à 2 mm d'épaisseur. Recouper les tranches en lamelles de 2 à 3 cm de long. Les couvrir d'eau froide et les blanchir. Les égoutter, les rincer et les raidir au beurre. Tailler le parmesan en fines lamelles. Emincer les oignons les suer à l'huile d'olive, laisser compoter doucement, assaisonner en fin de cuisson.	Poitrine fumée	Kg	0,200		
	Beurre	Kg	0,015		
	Parmesan	Kg	0,100		
	Crème liquide	L	0,600		
	Œuf entiers	Pièce	5		
Réaliser l'appareil à crème prise Mélanger œufs, assaisonnement et crème. Passer au chinois étamine	Sel fin / Poivre	Kg	Pm		
	Muscade	Kg	Pm		
	Oignons	Kg	2		
	Huile d'olive	L	0,049		
4/ Foncer, garnir, cuire les quiches					
Abaisser la pâte en disques de 3 mm d'épaisseur, les piquer, les retourner et foncer des cercles beurrés de 8 à 10 cm. Les raffermir au frais. Répartir la compotée d'oignon, les lamelles de poitrine, de parmesan et l'appareil dans les fonds de tarte. Cuire les quiches au four à 180°C, décercler aux 2/3 de leur cuisson.					
Finition et Dressage					
Trier la salade					
Eliminer les trognons. Défaire les feuilles. Oter ou parer celles qui sont abimées. Les recouper au couteau d'office en supprimant les grosses cotes. Brasser la salade dans une grande quantité d'eau sans laisser tremper. L'égoutter sans la froisser. Débarrasser. Recouvrir d'un linge humide. Réserver au frais	Feuille de chêne	Pièce	3/4		
	Moutarde forte	Kg	0,015		
	Vinaigre de vin	L	Pm		
	Sel fin / Poivre	Kg	0,160		
	Huile arachide	L			
Réaliser une vinaigrette					
Mélanger assaisonnement, moutarde et vinaigre. Ajouter progressivement l'huile en fouettant.					
Dresser : Assaisonner la salade et la dresser sur la quiche bien chaude. Cercler à côté la concassée de tomate					
				Coût Matières Premières total :	
				Coût Matières Premières Portion : #####	



Argumentation Commerciale