

Duchesse de saumon

Ingrédients pour 8 Personnes

Préparation :

Cuisson :

Méthode d'élaboration

	Produits	Unité	Quantité	Prix Unitaire	Prix Total
1/ Cuire une sauce tomate					
Tailler carottes et oignons en mirepoix. Suer au beurre des lardons blanchis (départ en eau froide) avec la mirepoix. Singer, mélanger. Ajouter le concentré de tomate et le faire pincer. Ajouter progressivement hors du feu le fonds blanc en remuant avec un fouet. Ajouter ail dégermé, bouquet garni et assaisonnement. Couvrir et cuire la sauce à faible ébullition ou au four à 160°C 1h30 environ. La remuer fréquemment. La passer au chinois étamine et la refroidir.	Beurre	Kg	0,025		
	Poitrine de porc fumée	Kg	0,050		
	Carotte	Kg	0,050		
	Oignon	Kg	0,050		
	Farine	Kg	0,025		
	Concentré de tomate	Kg	0,100		
	Fonds blanc	L	0,500		
	Ail	Gousse	2		
	Bouquet garni	Pièce	1		
	Sel fin, poivre	Kg	Pm		
Sucre semoule	Kg	Pm			
2/ Préparer les duchesses (pâte à chou)					
Réunir dans une russe l'eau, le beurre en parcelles et le sel. Porter à ébullition. Ajouter la farine hors du feu, dessécher la panade sur le feu. La débarrasser dans une calotte et incorporer les œufs un à un avec une spatule pour obtenir une pâte à chou. Coucher 3 petits choux par personne avec une petite douille cannulée sur plaque cirée. Les dorer et les parsemer de pavot puis les enfourner environ 20 mn à 200°C. Ouvrir le foura en fin de cuisson. Débarrasser les choux sur grille	Eau	L	0,200		
	Sel fin	Kg	0,004		
	Beurre	Kg	0,080		
	Farine	Kg	0,120		
	Œuf entier (pâte à chou)	Pièce	3		
	Œuf entier (dorure)	Pièce	1		
	Graines de pavot	Kg	Pm		
3/ Pocher le saumon au court bouillon					
Réunir carottes et oignons finement émincés, eau et bouquet garni dans une russe. Porter à ébullition 10 mn environ. Ajouter le vin, le vinaigre et le poivre et cuire 10 mn de plus. Passer et refroidir le court bouillon. Parer, désarêter et pocher le filet de saumon au court bouillon départ à froid. L'égoutter et le refroidir.	Eau	L	0,500		
	Vin blanc	L	0,500		
	Vinaigre blanc	L	0,050		
	Sel gros	Kg	0,012		
	Carotte	Kg	0,120		
	Oignon	Kg	0,100		
	Thym et laurier	B	Pm		
	Poivre en grains	Kg	0,005		
	Filet de Saumon sans	Kg	0,600		
	4/ Réaliser les rillettes. Garnir et dresser les duchesses				
Les Rillettes : Effeuille le saumon dans une calotte. Adjoindre la crème épaisse, la ciboulette et l'échalote ciselées, ainsi que le jus de citron et des dés de saumon fumé. Découper un chapeau sur chaque chou avec un couteau de scie. Le garnir de rillettes de saumon à la poche en la faisant dépasser du chou. Recouvrir avec les chapeaux. Dresser les duchesses et les accompagner de sauce tomate.	Crème épaisse	L	0,100		
	Ciboulette	Botte	1/4		
	Echalote	Kg	0,015		
	Citron	Pièce	1/2		
	Saumon fumé	Kg	0,100		
Coût Matières Premières total :					
Coût Matières Premières Portion :					#####



Argumentation Commerciale