

Menu 19

Tomate crevettes

Truite Luxembourgeoise, P. en chemise, beurre cerfeuil

Tiramisu



Tomate crevettes**Introduction**

Les crevettes grises sont cuites en mer directement sur le bateau de pêche. En principe, elles ne peuvent rentrer crues sur le sol européen. On les fait passer dans un acide alimentaire afin d'enlever la carcasse (ou elles sont envoyées en Tunisie pour y être épluchées).

Fiche technique de fabrication

Bon d'économat pour 10 couverts

No code	Produits	Qt	U	P.U.	Total
	Tomates	10	Pc		
	Crevettes grises 75g/cvt	0,750	Kg		
	Salade laitue	2	Pc		
	Jaunes d'œuf	2	Pc		
	Persil	1	Botte		
	Sauce anglaise	...	L		
	Moutarde	...	kg		
	S.P	...	kg		
	Huile	...	L		
	Vinaigre d'alcool	...	L		
Prix total hors T.V.A. :					
Nombre de couverts :					10
Prix de revient / cvt hors T.V.A. :					

Procédé de fabrication :

Enlever le pédoncule et émonder les tomates à l'eau bouillante

Décapiter les chapeaux et vider la chair de tomate (voir vidéo pour le mode d'emploi)

Réaliser une mayonnaise

- ⇒ Jaune d'œuf, huile et vinaigre
- ⇒ Assaisonner et réserver au frigo une partie dans une poche pour la garniture au dressage
- ⇒ Étendre le reste avec de l'eau froide et sauce anglaise

Mélanger les crevettes grises à la mayonnaise

(c'est-à-dire, on met de la mayonnaise dans les crevettes, **pas le contraire**)

Rectifier l'assaisonnement et ajouter le persil haché

Farcir généreusement les tomates de crevettes au moyen d'une cuillère à café afin de ne pas salir les tomates

Couper les chapeaux en 2 et recouvrir chaque tomate d'un demi-chapeau.

Ouvrir une laitue et en laver les feuilles.

Déposer DEUX feuilles du cœur de la laitue (centrales et plus petites) sur chaque assiette

Rouler les feuilles plus grandes en chiffonnade et les ciseler finement.

Réaliser sur chaque assiette un lit de laitue ciselée.

Déposer au centre une tomate crevette

Décorer d'une rosace de mayonnaise le bord de l'assiette

Canneler un citron et découper en fines tranches, couper un rayon puis torde en "8" pour une jolie décoration (voir photo).

Décorer d'une tranche de citron chaque assiette



Truites Luxembourgeoises

Introduction



Lëtzebuergerin frell = truite luxembourgeoise.

N'est pas une truite de nationalité Luxembourgeoise, mais cuite dans un court bouillon au vin blanc ou Riesling

Pour accompagner, nous avons bu un délicieux Rieseling d'Alsace 2010

Fiche technique de fabrication

Bon d'économat pour 10 couverts

No code	Produits	Qt	U	P.U.	Total
	Truites	10	Pc		
	Fumet de poisson	5	L		
	Vin blanc (Riesling de préférence)	0,75	L		
	Carottes	1,000	kg		
	Oignons	2	Pc		
	Céleri blanc en branche	1	Botte		
	Cerfeuil	1	Botte		
	Beurre	0,500	Kg		
	Sel-Poivre	...	Kg		
	Pomme de terre 2 à 3 pc / cvt	30	pc		
Prix total hors T.V.A. :					
Nombre de couverts :					10
Prix de revient / cvt hors T.V.A. :					

Procédé de fabrication :

Choisir des P. de terre de même gabarit, cuire à la vapeur avec pelure

Eplucher les carottes, canneler, et couper en tranches de 3mm

Couper les branches de céleri en longs fins sifflets et ensuite en losange

Couper les oignons en demi-rouelles

Déposer les oignons, le céleri, les carottes et un bouquet garni dans une plaque gastro. Mettre à chauffer sur 2 plaques du fourneau.

Mouiller de 5 litres de fumet de poisson (proportion reprise sur la boîte pour cuisson) et 1/2 litre de vin blanc (Riesling de préférence)

Assaisonnement : sel, poivre et poivre de Cayenne

Chauffer à blanc une russe.

Rincer et nettoyer les résidus de sang sur les truites.

A ébullition, incorporer les truites au fumet de poisson et retirer la plaque gastro du fourneau.
Laisser cuire.

Autre possibilité : laisser cuire sur fourneau en laissant frémir => temps de cuisson 6 à 7 minutes

Préparer un beurre de cerfeuil en panade, sel et poivre.
Le mélange peut se faire au R2 (mixer hachoir en inox).

Enrouler en boudin le beurre et refroidir au surgélateur

Lorsque les truites sont cuites (contrôle au touché), les sortir délicatement du jus de cuisson et les déposer sur un autre plat

Enlever la peau et les yeux des truites

Verser une partie du court bouillon dans la russe (jus du fumet de poisson) et laisser réduire.

Après réduction, incorporer une partie des légumes (au moyen d'une épuisette) et un peu de beurre cerfeuil.

Mélanger au fouet manuel

Dressage

Dresser une truite sur assiette.

Déposer 2 P. en chemise par cvt, réaliser une fente au moyen d'un office et insérer une demi-rondelle de beurre cerfeuil par Pomme.

Napper la truite de sauce et de légumes



Tiramitsu

Introduction

Le Tiramisu date du 19^{ème} siècle et serait originaire de Venise ?

La recette originale est réalisée avec des biscuits "savori" italien (boudoirs plus large).

Recette du chef vient de son ami "*PAPOU PATITATI*" !!

Fiche technique de fabrication

Bon d'économat pour une masse

No code	Produits	Qt	U	P.U.	Total
	Mascarpone	0,500	Kg		
	Boudoirs	15	Pc		
	Nescafé (ou café)	150	Cc		
	Jaunes d'œufs	6	pc		
	Blancs d'œufs	3	Pc		
	Sucre S2	0,165	kg		
	Cacao	0,100	Kg		
	Amaretto	100	Cc		

Procédé de fabrication :

Réaliser un ruban avec 6 jaunes d'œufs et 165 gr de S2

Ajouter le mascarpone, et l'Amaretto

Battre les 3 blancs d'œufs en neige très ferme (fouet et récipient bien dégraissé et propre)

Incorporer les blancs délicatement au ruban

Casser en 2 ou trois morceaux les boudoirs, les tremper dans le café noir (froid) ou le nescafé

Mettre un fond d'appareil dans chaque dariole et y poser les boudoirs

Recouvrir d'une couche de fromage et si nécessaire répéter l'opération (boudoir-fromage)

Réserver au frigo

Dressage

Au moment de servir, saupoudrer de cacao avec chinois étamine

Informations complémentaires

