FICHE N°	CASSOLETTE AUX FRUITS DE MER	BASE (pers.)
		8

DESCRIPTIF

Entrée chaude à base de pâte feuilletée garnie d'un mélange de fruits de mer lié avec un velouté de poisson au curry.

PRESENTATION

PHASES TECHNIQUES

PREPARATIONS
Eplucher les légumes
Laver les légumes
Ciseler les échalotes
Détailler la julienne de poireaux
Détailler les bâtonnets de carottes
Détailler les bâtonnets de céleri

PREPARATION DE LA GARNITURE
Etuver les légumes
Concasser le persil
Débarrasser les légumes

ELABORATION DES CASSOLETTES
Détailler les cassolettes
Assembler les cassolettes
Dorer
Réserver au froid

PREPARATION DES FRUITS DE MER
Préparer les fruits de mer
Cuire en marinière moules et coques

FINITION ET DES CASSOLETTES
Redorer les cassolettes
Marquer les couvercles à l'emporte-pièce
Appliquer un décor
Enfourner (190°C)

ELABORATION DE LA SAUCE
Décortiquer les fruits de mer
Réserver au froid
Réduire la cuisson des moules et des coques
Préparer le beurre manié
Crémer la réduction
Ajouter le curry et le piment de Cayenne
Lier au beurre manié

FINITION ET DRESSAGE
Débarrasser les cassolettes
Détailler les couvercles
Vérifier la consistance de la sauce
Passer au chinois
Réchauffer les fruits de mer
Lier les fruits de mer avec la sauce
Dresser

DENREES		VENTILATION				
ARTICLES	U	A	B	C	D	TOT
POISSONNERIE						
Moules Bouchot	litre	2,00				2,00
Coques	kg	2,00				2,00
CREMERIE						
Beurre	kg			0,03	0,05	0,08
Crème	litre				0,40	0,40
Œufs	pièce		1,00			1,00
SURGELES						
Feuilletage PAI	pièce		2,00			2,00
LEGUMERIE						
Carottes	kg			0,30		0,30
Céleri boule	kg			0,30		0,30
Citron	kg					0,00
Echalotes	kg	0,10				0,10
Persil	kg	0,03				0,03
Poireaux	kg			0,30		0,30
ECONOMAT						
Curry	kg				pm	pm
Farine	kg				0,05	0,05
Poivre de Cayenne	kg				pm	pm
Poivre du moulin	kg	pm			pm	pm
Sel	kg				pm	pm
Vin blanc	litre	0,25				0,25