

Menu 18

Velouté Andalou

Filet de Sole poché Dugléré, P.nature

Eclair au chocolat



Velouté Andalou

Introduction

Le velouté Andalou est un cousin du potage Portugais et du potage tomate. Velouté Andalou est un potage rouge tomates-poivrons. Origine de la cuisine française et non d'Espagne.

VELOUTE => ROUX

Fiche technique de fabrication

Bon d'économat pour 10 couverts

No code	Produits	Qt	U	P.U.	Total
	Poireaux	1	Botte		
	Oignons	1,00	Kg		
	Céleri blanc en branche	1	Pc		
	Beurre	0,250	Kg		
	Farine	0,200	Kg		
	Carottes	0,500	Kg		
	Tomates moyennes	1,000	Kg		
	Poivrons rouges	0,500	Kg		
	Crème	0,800	L		
	Jaunes d'œuf	0,160	Kg		
	Fond blanc du "Chef"	0,150	Kg		
Prix total hors T.V.A. :					
Nombre de couverts :					10
Prix de revient / cvt hors T.V.A. :					

Procédé de fabrication :

Démarrer un roux blanc (ou emploi de roux blanc "du Chef")

Émonder les poivrons rouges : 3 possibilités :

- ⇒ Soit dans le four, mettre les poivrons dans un plastique pour le phénomène de condensation
- ⇒ Soit dans une friteuse à 180° en les maintenant immergés au moyen du panier (sinon les poivrons flottent). Passer dans l'eau froide et éplucher à la main (comme les tomates)
- ⇒ Soit sur une flamme comme un bruleur au gaz ou un fourneau au gaz.

Après émondage, couper en 2 les poivrons, enlever la tige centrale et les pépins

Découper les poivrons et réserver des dés pour garniture

Émonder et épépiner les tomates, découper la chair

Suer une mirepoix rouge (Oignon, blanc de poireau, céleri blanc, carottes) additionnée de chair de tomates émondées et de poivrons rouges émondés

Mouiller de 3 litres de fond blanc, porter en cuisson

Lier au roux 70g/litre

Porter à ébullition

Mixer, passer au chinois, rectifier l'assaisonnement

Laisser rebouillir

Garniture

Brunoise de poivrons rouges (brunoise de tomates)

Dressage

Déposer quelques dés de poivrons dans les bols

Verser la soupe et signer de crème fraîche

Informations complémentaires



Filet de Sole à la Ducléré

Introduction

Cuisinier français, né à Bordeaux le 3 juin 1805. Il est l'élève de l'illustre Carême qui officie à l'époque comme chef des cuisines du baron Rothschild et il y travaillera jusqu'en 1848.

Il reprend ensuite la direction des cuisines du restaurant "Les Frères Provençaux" au Palais Royal et en 1866, il devient chef cuisinier du "Café Anglais" auquel son nom reste attaché.

A l'époque le "Café Anglais" est à la mode et ses salons particuliers accueillent une clientèle aisée accompagnée de "cocottes".

Un filet de poisson à la Ducléré est poché à court mouillement dans un fumet de poisson avec du vin blanc sur un lit de tomates concassées, d'oignons et d'échalotes ciselées et de persil haché. La sauce est obtenue par la réduction du liquide de cuisson monté au beurre

Fiche technique de fabrication

Bon d'économat pour 10 couverts

No code	Produits	Qt	U	P.U.	Total
	Soles 3/kg	10	Pc		
	Fumet de poisson	2	L		
	Vin blanc	0,75	L		
	Echalotes	0,200	Kg		
	Tomates A	0,400	kg		
	Persil	1/2	Botte		
	Beurre	0,500	Kg		
	Sel-Poivre	...	Kg		
	Citron	0,250	kg		
Prix total hors T.V.A. :					
Nombre de couverts :					10
Prix de revient / cvt hors T.V.A. :					

Procédé de fabrication :

Préparer une mise en place de pommes tournées :

- ⇒ pommes de terre épluchées et coupées en forme de petits ballons de rugby
- ⇒ cuisson à l'anglaise (eau salée)

Parer les soles et les lever en filets

Attention, très délicat, le poisson n'aime pas la chaleur, les mains doivent être très froides

Levage en filet (voir la vidéo)

- ✓ Couper les 2 nageoires latérales
- ✓ Tourner la face blanche vers le haut et tailler derrière la
- ✓ Couper la cuisse en deux
- ✓ Retirer l'os inférieur de la cuisse (ce qui permet de repiquer la peau avec l'os du pilon)

- ✓ Séparer le suprême de la carcasse
- ✓ Couper le suprême en deux (en biais) dans le sens de l'aile
- ✓ Couper les pointes des ailes
- ✓ Effectuer la même opération pour l'autre côté de la volaille
- ✓ Nous avons ainsi 8 morceaux :
 - 2 x 2 demies cuisses
 - 2 demis suprêmes sans aile et 2 demis suprêmes avec aile

Beurrer une plaque gastro

Émincer les échalotes et en recouvrir le fond de la plaque gastro

Emonder et épépiner les tomates, découper en brunoise la chair (en conserver une petite partie pour la sauce en fin de préparation)

Verser la chair de tomates sur les échalotes

Déposer les filets de soles sur le lit d'échalotes et de tomates

Assaisonner Sel-Poivre

Mouiller l'appareil à mi-hauteur : moitié fumet de poisson, moitié vin blanc

Recouvrir l'appareil d'une feuille parchemin beurrée

Enfourner 10 à 15 minutes à 180°C

Au même moment chauffer à blanc une russe (poêlon vide)

Lorsque les filets de Sole sont cuits, récupérer les poissons sur un plat pouvant aller au four lors de la régénération

Verser en UNE fois une partie du jus de cuisson dans la russe (attention aux projections bouillantes)

Laisser réduire

Crémer et laisser réduire jusqu'à consistance (voir texture et arrêter)

Jeter une poignée de persil concassé et des dés de tomates

Régénérer le poisson et les pommes de terre

Dressage

Dresser 4 filets de soles par cvt

Déposer 3 pommes tournées

Napper de sauce crème

Garnir de persil concassé (persil mi- haché)

Informations complémentaires



Eclair au chocolat**Introduction**

Dessert purement belge, même procédé que les choux à la crème (menu 7) mais la forme diffère.

Pâte à choux**Fiche technique de fabrication**

Bon d'économat pour une masse

No code	Produits	Qt	U	P.U.	Total
	Beurre	0,168	Kg		
	Sel	0,007	Kg		
	Sucre S2	0,050	Kg		
	Farine	0,250	Kg		
	Œufs entiers	8	Pièce		
Prix total hors T.V.A. :					
Nombre de couverts :					10
Prix de revient / cvt hors T.V.A. :					

Procédé de fabrication :

En pâtisserie, il faut être précis. Les proportions doivent être scrupuleusement respectées

Proportion de base pour 1 litre d'eau : **lors du cours ÷ 2 pour 20 d'éclairs**

- 1 Litre d'eau
- 335gr beurre
- 13gr sel
- 100gr S2

Faire bouillir 500gr d'eau, 168gr de beurre, 50gr S2 et 7gr de sel

Incorporer (en une fois) 250gr de farine et toujours mélanger

Sécher la panade obtenue sur flamme douce jusqu'à évaporation complète de l'eau

Après séchage, verser dans un autre récipient (inox)

Incorporer dans la panade 8 œufs (1 par 1) jusqu'à consistance

Dresser selon modèle au moyen d'un poche à douille sur plaque légèrement beurrée (beurre fondu) et farinée

En employant la poche aplatir le dessus de chaque pastille de pate

Etaler de l'œuf sur les pastilles de pate :

- plus c'est jaune, plus l'éclair sera foncé
- plus c'est blanc, plus l'éclair sera clair

Cuisson : four chaud (180°C). Après ± 15minutes, en lever 1 pièce pour contrôler la cuisson.

Crème pâtissière**Fiche technique de fabrication**

Bon d'économat pour une masse

No code	Produits	Qt	U	P.U.	Total
	Lait	1,000	L		
	Sucre S2	0,300	Kg		
	Œufs jaunes	12	pc		
	Farine	0,125	Kg		
	Vanille	1	Gousse		
Prix total hors T.V.A. :					
Nombre de couverts :					10
Prix de revient / cvt hors T.V.A. :					

Procédé de fabrication :

Infuser à feu doux 1 litre de lait avec la vanille non fendue

Mélanger au fouet pour réaliser un ruban avec 300gr S2 et 12 jaunes d'œuf, y incorporer 125gr de farine. La consistance doit être jaune pâle

Verser le lait infusé bouillant sur la pâte, porter le tout à ébullition pour lier en tournant au fouet.

=> Quand ça bout, ça lie

Débarrasser la vanille et réserver dans une terrine propre, filmer 2fois et refroidir selon les consignes de sécurité

Crème chocolat : (application variante éclair au chocolat)**Fiche technique de fabrication**

Bon d'économat pour une masse

No code	Produits	Qt	U	P.U.	Total
	Sucre S2 (1 cuillère à soupe)	Kg		
	Pastilles chocolat (1 poignée pif)	Kg		
Prix total hors T.V.A. :					
Nombre de couverts :					10
Prix de revient / cvt hors T.V.A. :					

Procédé de fabrication :

Sirop de sucre S2 et eau.

Laisser bouillir sans remuer 10 à 15minutes

Rajouter les pastilles de chocolat et mélanger au fouet

Fourrage des choux :

Remplir une poche à douille de crème pâtissière

Tailler un triangle à la base du chou et maintenir la pointe ouverte

Fourrer le chou et refermer la pointe du triangle

Saupoudrer de sucre impalpable S0

