

Menu 10

Bouchées à la reine

Filet de daurade frit, P. nature, sauce rémoulade

Poire Belle Hélène, glace, chantilly, sauce chocolat



Bouchées à la reine

Introduction

La bouchée à la reine était un plat de roi !!!

La bouchée à la reine est une spécialité culinaire de Lorraine.

Son nom s'explique par le fait que la recette est due à Marie Leszczyńska, femme de Louis XV.

C'est une pâte à foncer garnie traditionnellement de poulet, de champignons, de ris de veau et de quenelles de veau dans une sauce faite de beurre et de farine liée avec des œufs et de la crème. On y ajoute comme condiment, de la muscade, du sel, et du poivre.

Le citron et la cervelle peuvent également entrer dans la composition.

En Suisse et en Belgique, on appelle cette spécialité vol-au-vent.

Une chanson lui est consacrée en Lorraine et au Luxembourg :

La bouchée a la reine / Pour les luxos et les ruthènes / On dit amen!

Fiche technique de fabrication

Bon d'économat pour 10 couverts

No code	Produits	Qt	U	P.U.	Total
	Persil	0,5	Botte		
	Poule	1,5	Pc		
	Beurre	0,500	Kg		
	Poireaux	1	Botte		
	Céleri vert	0,5	Pc		
	Oignons	0,600	Kg		
	Girofles	...			
	Laurier	...			
	Thym	...			
	Farine	0,150	Kg		
	Citron 8/kg	0,125	Kg		
	Champignons de paris	0,250	Kg		
	Œufs	7	Pc		
	Crème	0,2	L		
	Pâte feuilletée (produit semi-fini)	20x50	Cm	découpage de 10pc	
	Carottes	0,200	kg		
Prix total hors T.V.A. :					
Nombre de couverts :					10
Prix de revient / cvt hors T.V.A. :					

Procédé de fabrication :

Dégeler la pâte feuilletée (produit semi-fini)

Découper 10 pièces à l'emporte-pièce (! casse)

Retourner le côté découpé (compressé par l'emporte-pièce) + appliquer une dorure jaune d'œuf au pinceau. Placer au four

Réaliser un fond de volaille

Refroidir la poule sous le robinet d'eau froide, récupérer la chair de la volaille

La découper en « salpicon » (de même gabarit mais de forme différente)

Cuire les champignons à blanc en **couvrant DEUX fois**

(un papier parchemin beurré sur la casserole sous le couvercle)

Réaliser 2 litres de velouté de volaille avec 80gr/litre de roux blanc, sel, poivre, jus de citron et crème fraîche

Mouiller la volaille en passant le velouté au chinois. Arrêter au niveau de la volaille

Réserver

Dressage

Dresser sur assiette

Recouvrir un vidé d'appareil à vol-au-vent, signer d'un bouquet de persil

Informations complémentaires



Filet de Daurade frit

Introduction



Le terme dorade est un emprunt à l'espagnol par l'intermédiaire d'un texte italien attesté de 1490. Ce terme pourrait avoir pour origine le terme "*dorar*" qui signifie dorer. Le terme désignait donc la *Sparusaurata* remarquable par les aspects dorés visibles au-dessus de ses yeux et sur ses joues.

Fiche technique de fabrication

Bon d'économat pour 10 couverts

No code	Produits	Qt	U	P.U.	Total
	Filet de daurade	1,800	Kg		
	Pâte à frire	1	Masse		
	Farine	1	Kg		
	Bière fermentante (Maredsous)	2	Pc		
	Chapelure	0,500	Kg		
	Persil	4	Bottes		
	Citron jaune (8/kg)	0,500	Kg		
	P de terre moyenne (3 par cvt + 2 réserves)	3,000	kg		
Prix total hors T.V.A. :					
Nombre de couverts :					10
Prix de revient / cvt hors T.V.A. :					

Procédé de fabrication :

Parer les filets de daurade – vu que les trois durées sont différentes, commencer par le panage à l'anglaise ensuite à la française et enfin à l'italienne

Réaliser une mise en place de panage à l'anglaise : (avec chapelure type Fish stick)

- ⇒ Assaisonner sel poivre
- ⇒ Farine (la farine fera une couche épaisse)
- ⇒ Blanc d'œuf battu avec un filet d'huile et un filet d'eau

- ⇒ Chapelure ou mie de pain
- ⇒ Friture
- ⇒ Réserver au four

Réaliser une mise en place de panage à la française :

- ⇒ Lait assaisonné
- ⇒ Farine
- ⇒ Friteuse au moment où on frit

Réaliser une mise en place de panage à l'italienne (= beignet de poisson):

Eplucher les p-de-T -> tournées (3 pc + 2 res / cvt)

Cuisson à la vapeur

Réaliser une mise en place des garnitures :

Canneler le zeste des 1/6 citrons (1/cvt)

Persil frit et salé

Au moment de faire marcher :

Prévoir 3 morceaux/cvt, les panner dans chacune des méthodes et cuire à friteuse chaude (180°)

Dressage

Dresser sur assiette signé de persil frit et 1/6 de citron

3 P-de-T

Sauce rémoulade

Informations complémentaires





Pâte à frire

Fiche technique de fabrication : valable pour tout ce qui est à frire beignets, scampis, . . .

Bon d'économat pour 1 masse

No code	Produits	Qt	U	P.U.	Total
	Farine	0,500	Kg		
	Sel	13	Gr		
	Huile d'arachide	0,100	Litre		
	Œuf	1	Pc		
	Bière à fermentation (Maredsous)	0,300	Litre		
	blancs d'oeuf	4	pc		
Prix total hors T.V.A. :					
Nombre de couverts :					10
Prix de revient / cvt hors T.V.A. :					

Procédé de fabrication :

Proportions :

500g de farine

13g de sel

1 dl d'huile

1 œuf entier

3 dl de bière

6 dl d'eau (pour 10 personnes tout diviser en 2)

Détail demandé à Serge ????

Au début du service, battre 4 blancs en neige (doivent tenir en renversant le bol) et les incorporer dans l'appareil en deux fois délicatement à la spatule

Pour battre en neige :

=> récipient extrêmement propre et dégraissé au vinaigre

Sauce rémoulade**Fiche technique de fabrication**

Bon d'économat pour 1 masse

No code	Produits	Qt	U	P.U.	Total
	Jaunes d'œuf	0,120	Kg		
	Moutarde	0,100	Kg		
	Sel	0,010	Kg		
	Poivre moulu blanc	0,005	Kg		
	Vinaigre d'alcool	0,050	Litre		
	Huile de soja	1	Litre		
	Anchois	0,020	Kg		
	Persil	0,010	Kg		
	Cerfeuil	0,010	Kg		
	Estragon	0,010	Kg		
	Cornichons	0,100	Kg		
	Câpres	0,050	Kg		
Prix total hors T.V.A. :					
Nombre de couverts :					10
Prix de revient / cvt hors T.V.A. :					

Procédé de fabrication :

Préparer 1/2 litre de mayonnaise avec 4 jaunes d'œufs, 1 cuillère à café de moutarde et compléter avec de l'huile

Finaliser en rajoutant de l'eau (pour blanchir) et citron. Ne pas assaisonner à cause de la purée d'anchois

Réaliser une purée d'anchois en hachant ensemble le persil, cornichon, cerfeuil et capre).

L'incorporer dans la mayonnaise

Poire belle Hélène

Introduction

La Poire belle Hélène est un dessert à base de poires pochées dans un sirop et nappées de chocolat chaud.

Ce plat aurait été créé par Auguste Escoffier vers 1864 et nommé d'après l'opérette d'Offenbach : "La Belle Hélène"

Fiche technique de fabrication

Bon d'économat pour 10 couverts

No code	Produits	Qt	U	P.U.	Total
	Crème glacée vanille	0,5	masse		
	Sauce au chocolat	0,5	masse		
	Chantilly	0,5	masse		
	Poires de table	5	Pc		
	Gousse de vanille	1	Pc		
	Sucre S2	0,400	Kg		
Prix total hors T.V.A. :					
Nombre de couverts :					10
Prix de revient / cvt hors T.V.A. :					

Procédé de fabrication :

Réaliser un sirop 20/80 (S2/eau), réserver sur le fourneau.

Pour 10 demi-poires 2,4 litres d'eau et 600 gr S2

Éplucher les poires, les couper en 2 en veillant à conserver les queues

Les creuser délicatement pour enlever le trognon et les mouches

Si nécessaire les tremper dans de l'eau citronnée pour éviter qu'elles noircissent en attendant que le sirop soit en ébullition

Pocher les demi-poires dans le sirop sur fourneau jusqu'à cuisson (vérifier avec l'aiguille à brider)

Sortir avec une écumoire et laisser refroidir sur plat

Dressage

Couper sur planche les demi-poires en éventail

Dresser sur assiettes givrées

Garnir d'une belle quenelle de glace vanille, d'une rosace de crème chantilly (à la poche)

Signer de sauce chocolat

Informations complémentaires

Glace vanille

Introduction



Fiche technique de fabrication

Bon d'économat pour 1 masse

No code	Produits	Qt	U	P.U.	Total
	Jaunes d'œuf	10	Pc		
	Sucre S2	0,400	Kg		
	Lait	1,000	Litre		
	Vanille	1	Bâton		
	Crème fraîche	0,500	Litre		
Prix total hors T.V.A. :					
Nombre de couverts :					10
Prix de revient / cvt hors T.V.A. :					

Procédé de fabrication :

Mettre un récipient métallique (pas trop profond) au congélateur qui contiendra ultérieurement la glace

Mélanger les 10 jaunes d'œuf et 400 gr de S2 jusqu'à obtention d'un ruban

Couper un bâton de vanille en deux et gratter les points noirs

Chauffer 1 litre de lait en y incorporant la vanille (points noirs compris)

A 90° (juste avant ébullition) verser le lait sur le ruban

Mélanger le tout à la spatule

Cuire à la nappe (napper la spatule) en mélangeant en permanence sans arriver à ébullition

Nappage : passer son doigt sur la spatule, lorsque le trait reste = ok

Enlever du fourneau et sangler tout en mélangeant pour faciliter le refroidissement

A froid, ajouter 1/2 litre de crème fraîche

Verser l'appareil dans la sorbetière

Transvaser la glace dans le récipient givré et remettre au congélateur

Crème chantilly**Fiche technique de fabrication**

Bon d'économat pour 1 masse

No code	Produits	Qt	U	P.U.	Total
	Crème fraîche	0,250	Kg		
	Sucre S2 (60gr/l)	0,015	Kg		
Prix total hors T.V.A. :					
Nombre de couverts :					10
Prix de revient / cvt hors T.V.A. :					

Procédé de fabrication :

Battre au fouet manuel la crème et le S2 jusqu'au 3/4 (soft)

Remplir une poche

Réserver au frigo

Crème chocolat**Fiche technique de fabrication**

Bon d'économat pour 1 masse

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

Procédé de fabrication :

Réaliser un sirop de sucre

Laisser bouillir 2cm d'eau avec le S2 (10 à 15 minutes)

Rajouter les pastilles de chocolat et mélanger au fouet jusqu'à consistance

Dégustation de vins accompagnant le menu 8

Descriptif : AOC CHINON

Pays / Région : France - Loire

Couleur : Vin rouge

Millésime : 2009

Cépage : Cabernet Franc

Notes de Dégustation :

Le vin de Chinon est élaboré principalement à partir du **CABERNET FRANC**, un cépage de haute expression. Il exprime des arômes de fruits rouges et de violette. Le cabernet-franc, dit " Breton " peut-être accompagné par le cabernet-sauvignon, autorisé dans une proportion de 10% d'encépagement.

Vin rouge léger et frais, fruits rouges et Violette

Association Mets / Vin

Soupe, Omelette, Jambon, Lapin et grillade

Appréciation du groupe : "Bonne"

CHINON



Prix : ?? €

Descriptif : Bordeaux Graves

Pays / Région : France - Gironde

Couleur : Vin blanc

Millésime : 2010

Médaille : Nihil

Cépage : Sémillon majoritaire assemblé avec du Sauvignon

Notes de Dégustation :

Notes de chêne avec touches de vanille

Robe : Jaune paille pâle, reflet gris T° 8 à 10°

Association Mets / Vin

Poisson ou viandes blanches

Appréciation du groupe : "Très bon"

Chevalier d'Albran



Prix : ± 4,50 €

Descriptif : AOC BANYULS

Pays / Région : France - Roussillon

Couleur : Vin liquoreux rouge

Millésime : ????

Médaille : Nihil

Cépage : Grenache noir 50%, Carignan 5% et autres Grenaches

Situé à l'extrême sud de la France au point de rencontre entre Pyrénées et Méditerranée. Les vignes y sont implantées en terrasses sur des coteaux des schistes, du bord de mer jusqu'au fond des vallées de l'arrière-pays.

Notes de Dégustation :

Robe : Grenat aux reflets tuilés

Nez : fin de petits fruits rouges mûrs

Bouche : Attaque souple avec des tanins soutenus et fins. Intensité aromatique de fruits macérés dans l'eau de vie. Finale légèrement poivrée

Association Mets / Vin

A l'apéritif et sur les desserts au chocolat

Appréciation du groupe : "Très bon"

BANYULS



Prix : ± ??? €

Descriptif : Demi-sec Mousseux blanc

Pays / Région : Espagne - Catalogne

Couleur : Mousseux blanc

Millésime : ???

Médaille : Nihil

Cépage : ???

Notes de Dégustation :

Au nez, les arômes floraux prennent le dessus, suivis par de délicates notes beurrées et de coco

La bouche est suave, sur la poire. L'ensemble est doux, rafraîchissant, ça glisse tout seul.

Association Mets / Vin

On n'hésitera pas à la proposer pour accompagner les desserts où même oser le mariage avec de la cuisine orientale.

Appréciation du groupe : "Bonne"

Delapierre - Classic



Prix : ± 3 à 4 €