

Suprême de Saumon en Croûte de Noix aux Endives

TYPE : PLATS CUISINES
"Poissons"

MATIERES PREMIERES					PROGRESSION
Ingrédients	u	qu	cu	ct	
Saumon frais	kg	2.500			<ul style="list-style-type: none"> - Habiller le saumon, retirer les arêtes, la peau et portionner - Préparer un fumet avec arêtes, oignons, blanc de poireau et garniture aromatique - Cuire 20 mn et filtrer - Préparer la croûte de noix en mélangeant au robot coupe : Noix, beurre, mie de pain et sel - Disposer cette préparation entre deux feuilles de papier. Faire prendre au congélateur et détailler de la forme des suprêmes - Assaisonner les suprêmes, les ranger sur plaque avec papier beurré, les recouvrir chacun d'une croûte de noix et cuire au four chaud 15 mn environ
Arêtes pour fumet	kg	1.000			
LEGUMES					
Oignons	kg	0.250			
Poireau	kg	0.400			
Thym	pm				
Laurier	pm				
Echalote	kg	0.200			
Champignons de Paris	kg	0.250			
Endive	P	16			
Citron	P	1			
CREMERIE					
Beurre	kg	0.400			
Crème	L	0.200			
ECONOMAT					
Vin blanc	L	0.250			
Noix	kg	0.300			
Sucre	kg	0.100			
Sel, poivre	pm				
Mignonnette	pm				
DIVERS					
Pain de mie	Tr.	6			
SAUCE					
<ul style="list-style-type: none"> - Réduire le vin blanc avec échalote, mignonnette, ajouter les champignons émincés, faire rendre l'eau de végétation - Mouiller avec le fumet, adjoindre progressivement la crème, réduire de moitié - Passer au mixer avec quelques noisettes de beurre 					
GARNITURE					
<ul style="list-style-type: none"> - Endives braisées 					
Coût total :					
Assais :					
Coût portion :					