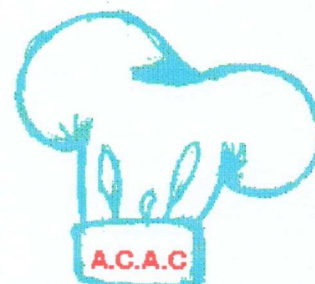


# BLANQUETTE DE POISSON À L'OSEILLE

## Semaine du goût

Nombre de couvert : 100  
Description :



Denrées	Poids	Méthode de fabrication
Filet de poisson	15 kg	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Cuire les champignons préalablement escalopés.</li> <li>- Tailler les poissons en gros dès ou en escalopes, suivant la texture du poisson.</li> <li>- Plaquer le poisson dans des GN perforés.</li> <li>- Faire un velouté de poisson avec le fumet et le cuisson des champignons (roux blanc, par litre de liquide 60 g de farine, 60 g de beurre) . En fin de cuisson lier la sauce avec le mélange crème fraîche et jaunes d'œuf, ajouter la tombée d'oseille, rectifier l'assaisonnement.</li> <li>- Cuire le poisson à la vapeur.</li> <li>- Réserver le poisson et les champignons dans un GN de 10 cm de hauteur, mouiller à hauteur de sauce crème à l'oseille.</li> <li>- Mijoter au four quelques instants.</li> <li>- Servir le poisson, nappé de sauce.</li> </ul>
Galet d'oseille	500 g	
Champignons de Paris	2,5 kg	
Farine	420 g	
beurre	420 g	
Crème fraîche	3 l	
Fumet de poisson	4 l	
Jaunes d'oeuf	25 p	
Citrons	QS	
Sel	QS	
Poivre	QS	