

Timbale de saumon mi fumé à la gelée de ratatouille

MATIERES PREMIERES					PROGRESSION
Ingrédients	u	qu	Pu	P	
- Saumon frais	kg	1			1 - Faire revenir dans de l'huile d'olive les légumes couper en brunoise. 2 - Chaque légumes, l'un après l'autre, puis égoutter. 3 - En dernier lieu, ajouter, ail, thym, laurier, tomates et laisser compoter 1/2 heure. 4 - Coller avec la gélatine ramollie. 5 - Faire fumer 1/2 heure le saumon frais, couper en dés de 2x2 et presaler au gros sel. 6 - Monter en timbales et terminer par un disque de pain de mie.
- Ratatouille	kg	1			
- Gélatine Feuille	u	8			
- Pain de mie	QS				
Préparation ratatouille					
- Poivron vert					
- Poivron rouge					
- Courgettes					
- Oignons					
- Aubergines					
- Fenouil					
- Ail					
- Thym, Laurier					
- Huile d'olive					
- Tomates					
Coût total :					
Assais :					
Coût portion :					