

ESCALOPINE DE VOLAILLE À LA CRÈME AU CITRON ET À LA GRAINE DE CORIANDRE.

Semaine du goût

Nombre de couvert : 100
Description:



Denrées	Poids	Méthode de fabrication
Escalopes de volaille	14 kg	<ul style="list-style-type: none"> - Faire sauter les escalopines, réserver, ou bien plaquer les escalopines dans des GN1/1, saupoudrer de "marquage vapeur" et cuire à 110° en four mixte le temps nécessaire pour atteindre 72° à cœur. - Citronner la sauce crème. - Emulsionner à l'aide d'un mixeur, rectifier l'assaisonnement. - Napper les escalopines. Parsemer de graines de coriandre concassées. - Décorer d'une feuille de coriandre (Persil plat)
Sauce crème	8,5 l	
Jus de citron(pulco)	1/2 l	
Graine de coriandre	40 g	
Piment de Cayenne	QS	
Feuilles de coriandre	QS	
Sel fin	QS	
Poivre blanc moulu	QS	