

Crème Dubarry, Chips de lard fumée
8 couverts



DENRÉES	UNITÉS	QUANTITÉ	PRIX	DÉROULEMENT
BASE				<u>BASE :</u>
Choux fleur	KG	1		Laver les légumes
Blanc de poireau	KG	0,2		Émincer assez finement le poireau,
Fond blanc de volaille	L	2		suer au beurre, ajouter la farine et
Beurre	KG	0,1		cuire le roux.
Farine	KG	0,08		Mouiller avec le fond et ajouter le
				choux fleur coupé en petits morceaux
				Cuire environ 45 minutes à feu doux
LIAISON				
Jaune d'œuf	Pièce	4		<u>GARNITURE:</u>
Crème épaisse	L	0,2		Cuire les sommités à l'anglaise, bien
				rafraîchir et égoutter sur un papier
				absorbant.
GARNITURE				Sécher les tranches de poitrine fumée
Choux fleur (sommités)	KG	0,16		sur une plaque au four à 130°C
Poitrine fumée tranchée	Pièce	8		
				<u>FINITION DE LA CRÈME :</u>
FINITION				Mixer la crème et passer au chinois
Cerfeuil	Botte	0,5		Mélanger les jaunes avec la crème
Graine de sésame	PM	PM		épaisse, ajouter progressivement à la
				crème Dubarry, assaisonner.
				<u>DRESSAGE :</u>
				Servir en assiette creuse, en bol...,
				déposer la chips sur la crème et
				décorer avec les fines herbes.
Notes personnelle :				