

Crèmeux de panais aux éclats de  
noisettes, jambon grillé  
Tuiles de parmesan  
8 couverts



DENRÉES	UNITÉS	QUANTITÉ	PRIX	DÉROULEMENT
<b>BASE</b>				<p><b>BASE :</b> Éplucher et laver tous les légumes. Tailler le panais en petits dés, émincer l'oignon.</p> <p><b>CUISSON :</b> Suer au beurre les oignons, ajouter le panais, saler et poivrer, un peu de piment. Mouiller avec le fond de volaille et la crème. Cuire à couvert environ 30 minutes à frémissement.</p> <p><b>FINITIONS :</b> Mixer la crème au blender pour avoir une texture bien lisse. Rectifier l'assaisonnement.</p> <p><b>NOISETTES ET JAMBON:</b> Concasser les noisettes, passer à l'étamine et faire torréfier au four . Tailler le jambon en fine julienne et faire sauter dans une poêle avec un tout petit d'huile pour les faire griller.</p> <p><b>TUILES DE PARMESAN :</b> Disposer le parmesan en rond sur une feuille de cuisson. Passer au four à 210°C jusqu'à coloration, sortir du four et débarrasser sur un rouleau ou sur plat.</p> <p><b>DRESSAGE :</b> Dresser en assiette creuse ou bol, garnir avec un peu de noisettes et jambon .</p>
Panais	KG	1,2		
Oignon	KG	0,3		
Bouillon de volaille	L	0,5		
Crème liquide	L	0,5		
Beurre	KG	0,03		
Sel, poivre, piment	PM	PM		
<b>NOISETTES ET JAMBON GRILLE</b>				
Noisettes concassées	KG	0,120		
Jambon de pays tranches fines	Pce	10		
Piment d'Espelette	PM	PM		
Sel poivre	PM	PM		
Huile d'olive	PM	PM		
<b>TUILES DE PARMESAN</b>				
Parmesan râpé	KG	0,150		
<b>FINITIONS</b>				
Crème épaisse	KG	0,150		
Sel poivre	PM	PM		
Piment	PM	PM		
Coriandre fraîche	Botte	0,25		
<b>Notes personnelles :</b>				