

Crèmeux Crecynois, gressin aux graines
8 couverts



DENRÉES	UNITÉS	QUANTITÉ	PRIX	DÉROULEMENT
BASE				<p>BASE : Éplucher, laver les légumes. Émincer les oignons et le blanc de poireau, tailler les carottes finement.</p> <p>CUISSON : Suer les oignons dans l'huile d'olive, ajouter le poireau (sans coloration), terminer par les carottes.</p> <p>Torréfier le curry et mouiller à hauteur avec le fond de volaille, assaisonner.</p> <p>GRESSIN : Pétrir tous les ingrédients en ajoutant l'eau progressivement. Laisser pointer à température ambiante environ 45 MINUTES. Détailler et façonner environ 20 cm et laisser pousser à nouveau. Dorer au jaune d'œuf et parsemer un mélange de graines, paprika.</p> <p>FINITION : Mixer finement le velouté, crémier et vérifier l'assaisonnement.</p> <p>PRÉSENTATION : Servir dans un bol ou assiette à soupe, décorer avec le gressin et une pluche de cerfeuil</p>
Carottes	KG	1		
Blanc de poireau	KG	1		
Oignons	KG	0,4		
Fond de volaille	L	2		
Curry	PM	PM		
Huile d'olive	L	0,050		
Sel, poivres	KG	PM		
Crème épaisse	L	0,2		
GRESSIN AUX GRAINES				
Beurre	KG	0,020		
Eau	L	0,140		
Farine	KG	0,250		
Levure de boulanger	KG	0,010		
Sel	KG	0,005		
Sucre	KG	0,010		
Graines de pavot	KG	PM		
Graines de sésame	KG	PM		
Paprika	KG	PM		
PRÉSENTATION				
Cerfeuil	Botte	0,5		
Notes personnelles :				