

Pellé Cyril

Gougères forestières sur lit de mâche
8 couverts



DENRÉES	UNITÉS	QUANTITÉ	PRIX	DÉROULEMENT
BASE				<p>BASE : Dans une russe, porter à frémissement l'eau, le sel et le beurre coupé en petit morceaux . Hors du feu ajouter la farine et mélanger avec une spatule, dessécher sur feu doux. Débarasser dans un cul de poule et ajouter les œufs un par un. Avec une poche à douille, coucher les choux sur plaque à pâtisserie beurrée, dorer à la dorure, ajouter du gruyère râpé haché et enfourner dans un four chaud (200°C) , baisser à 180°C puis à 150°C en fin de cuisson, environ 30 minutes.</p> <p>SAUCE: Réaliser une sauce béchamel, ajouter après cuisson hors du feu, le fromage et les jaunes d'œufs. Blanchir les allumettes et sauter au beurre, sauter les champignons. Ajouter à la mornay et refroidir.</p> <p>FINITION GOUGÈRES: Couper le dessus des choux, et garnir de sauce mornay à l'aide d'une poche à douille, remettre le couvercle et faire réchauffer au four, 150°C</p> <p>DRESSAGE : Dresser en assiette les gougères bien chaude avec une mâche assaisonnée.</p>
Eau	L	0,250		
Farine	Kg	0,150		
Sel	Kg	0,005		
Beurre	Kg	0,100		
Œufs entiers	Pce	4		
Gruyère râpé	Kg	0,040		
SAUCE MORNAY				
Lait	L	0,5		
Farine	Kg	0,050		
Beurre	Kg	0,050		
Gruyère râpé	Kg	0,040		
Jaune d'œufs	Pce	2		
Sel poivre piment d'Espelette	Pm	Pm		
GARNITURE				
Gruyère râpé	Kg	0,08		
Champignons de paris	Kg	0,150		
Allumettes fumées	Kg	0,125		
Sel, poivre	Kg	0,030		
SALADE DE MÂCHE				
Mâche	Kg	0,300		
Cranberry	Kg	0,02		
Huile d'olive	Pm	Pm		
Vinaigre de xérès	Pm	Pm		
Sel,poivre	Pm	Pm		
FINITION				
Cerfeuil	Botte	0,25		
Notes personnelle :				