

Crème brûlée forestière,
Chips de shiitaké
8 couverts



DENRÉES	UNITÉS	QUANTITÉ	PRIX	DÉROULEMENT
BASE				<p><u>BASE :</u> Émincer les champignons de Paris finement ainsi que les échalotes. Suer à l'huile d'olive sans coloration jusqu'à évaporation complète de l'eau de végétation, ajouter le jus de citron, déglacer au madère, assaisonner.</p> <p><u>APPAREIL A CRÈME PRISE:</u> Battre les œufs entiers avec le lait et la crème. Mixer l'appareil avec la préparation.</p> <p><u>CUISSON :</u> Mouler en ramequin et cuire au bain marie à 160°C environ 30 minutes. Refroidir après cuisson.</p> <p><u>CHIPS DE SHIITAKE :</u> Émincer les champignons finement, saler poivrer, sur plaque à pâtisserie sécher au four à 150°C jusqu'à complète évaporation de l'eau de végétation.</p> <p><u>FINITION:</u> Sur des crèmes refroidies, saupoudrer de cassonade et brûler soit au four grill ou au chalumeau. Décorer avec une belle pluche de cerfeuil et quelques chips de champignons</p>
Champignon de paris	Kg	1		
Échalotes	Kg	0,160		
Huile d'olive	L	0,02		
Thym	Pm	Pm		
Ail	Kg	0,010		
Jus de citron jaune	Pce	0,5		
Farine (facultatif)	Kg	0,02		
Madère	L	0,01		
Sel, poivre, piment d'Espelette	Pm	Pm		
APPAREIL				
Lait	L	0,6		
Crème liquide	L	0,2		
Œufs entiers	Pce	6		
CHIPS				
Shiitaké	Kg	0,200		
Sel, poivre	Pm	Pm		
FINITION				
Sucre roux	Kg	0,100		
Cerfeuil	Botte	0,5		
Notes personnelle :				