

Pellé Cyril

Crème Agnès Sorel
Croustillant de lard salé
8 couverts



DENRÉES	UNITÉS	QUANTITÉ	PRIX	DÉROULEMENT
BASE				<u>BASE :</u> Éplucher et laver les légumes. Émincer les champignons et le poireau, suer sans coloration au beurre. Ajouter la farine et cuire. Mouiller avec le fond de volaille et cuire environ 30 minutes. Mixer, crémier et vérifier l'assaisonnement. <u>GARNITURE:</u> Pocher les blancs de volaille dénervés dans du fond de volaille, refroidir. Détailler en julienne assez fine et réserver. Tailler les 200 gr de champignons en julienne et cuire rapidement à blanc, égoutter et refroidir. <u>CROUSTILLANT DE LARD :</u> Détailler la poitrine en petits dés et faire frire sans trop de matière grasse <u>DRESSAGE :</u> Servir en bols ou assiettes creuses bien chaudes, garnitures chaudes sur le dessus et décorer avec une belle pluche de cerfeuil. Servir avec éventuellement des croûtons aillés . .
Champignons de paris	Kg	0,200		
Poireaux	Kg	0,200		
Beurre	Kg	0,100		
Farine	Kg	0,080		
Fond blanc de volaille	L	2		
Sel, poivre, piment d'Espelette	Pm	Pm		
GARNITURE				
Blancs de volaille	Kg	0,250		
Champignons (julienne)	Kg	0,200		
Jus de citron	Pce	0,5		
Beurre	Kg	0,060		
CROUSTILLANT DE LARD				
Lardons salés	Kg	0,200		
Beurre	Kg	0,020		
FINITION				
Crème épaisse	Kg	0,250		
Cerfeuil	Botte	0,5		