

Crèmeux de céleri rave au bleu
Mouillettes aux graines de fenouil
8 couverts



DENRÉES	UNITÉS	QUANTITÉ	PRIX	DÉROULEMENT
BASE				<p>Base : Éplucher et laver tous les légumes. Tailler le céleri et les pommes de terre en cubes. Émincer les oignons. Faire suer les oignon au beurre sans coloration, ajouter le céleri et les pommes de terre, mouiller à hauteur avec le fond de volaille, ajouter le bleu et cuire à couvert.</p> <p>Mouillettes : Tailler les mouillettes dans les baguettes en biaisant de façon à avoir quelque chose d'assez long. Badigeonner d'huile d'olive, disposer du bleu coupé en petit dés et graine de fenouil, gratiner au four</p> <p>Garniture : Couper en petits dés le bleu pour la présentation. Torréfier les graines de courges soit au four soit dans une poêle.</p> <p>Finition : Mixer le crèmeux bien fin, passer à l'étamine si besoin. Crémer et assaisonner.</p> <p>Dressage : Dresser le crèmeux dans une assiette creuse, dés de bleu, graines de courges, trait d'huile d'olive et disposer la mouillette sur le bord d'assiette, ajouter une pluche de cerfeuil au dernier moment.</p>
Céleri rave	Kg	2		
Pomme de terre	Kg	1		
Oignon	Kg	0,5		
Beurre	Kg	0,150		
Fond de volaille ou bouillon de légumes.	L	2		
Bleu d'Auvergne	Kg	0,300		
Crème épaisse	Kg	0,300		
MOUILLETES				
Baguettes tranchées	Pce	8		
Huile d'olive	L	0,030		
Bleu d'Auvergne	Kg	0,250		
Graines de fenouil	Pm	Pm		
GARNITURE/FINITIONS				
Bleu d'Auvergne	Kg	0,150		
Graine de courges	Pm	Pm		
PRÉSENTATION				
Huile de l'olive	Pm	Pm		
Cerfeuil	Botte	0,5		
Notes personnelle :				