

Poisson du marché, huile vierge de mandarine
Gratin d'endive et embeurrée de choux
8 couverts



DENRÉES	UNITÉS	QUANTITÉ	DÉROULEMENT
BASE			Base :
Poisson du marché (filets, pavés)	Kg	1,200	Parer et désarêter les filets de poisson Mettre à mariner dans l'huile d'olive, le jus de citron et de mandarine, ajouter le thym et le laurier. Sauce vierge mandarine: Peler à vif les mandarines et lever les segments, couper en petits dés. Presser le reste des mandarines. Ciseler finement les oignons rouges et les tomates épépinées en petits dés. Ciseler le basilic. Fouetter l'huile d'olive avec le jus de mandarines, ajouter les aromates et agrumes, assaisonner. Gratin d'endives : Laver, émincer et cuire les endives dans l'eau citronnée et salée. Bien égoutter une fois cuites. Mélanger le lait et les œufs, dresser les endives dans des ramequins et verser l'appareil dessus, cuire à 160°C environ 20 minutes. Réaliser un crumble de parmesan, disposer sur les ramequin et finir la cuisson. Embeurrée de choux : Laver et blanchir les feuilles de choux dans l'eau salée. Tailler les carottes en brunoise, et cuire à l'anglaise Suer l'ensemble au beurre jusqu'à avoir un mélange bien moelleux Cuisson du poisson : Plaquer le poisson et cuire rapidement au four à 150°C Dressage : Servir en assiette bien chaude, dresser harmonieusement, sauce vierge au dernier moment
Huile d'olive	L	0,25	
Citron jaune	Pce	1	
Mandarine	Pce	1	
Thym, laurier	Pm	Pm	
SAUCE VIERGE MANDARINE			
Huile d'olive	L	0,40	
Jus de mandarine	Pce	4	
Oignon rouge	Kg	0,100	
Tomate	Kg	0,100	
Basilic	Btte	0,5	
Ail	Pm	Pm	
Sel poivre piment	Pm	Pm	
GRATIN D'ENDIVE PARMESAN			
Endives	Pce	6	
Eau citronnée	L	2	
Gros sel	Pm	Pm	
Lait entier	L	0,5	
Œufs entiers	Pce	3	
Beurre parmesan farine	g	30, 30, 30	
EMBEURREE DE CHOUX			
Choux vert	Kg	0,6	
Carotte	Kg	0,2	
Beurre	Kg	0,100	
PRÉSENTATION			
Aneth	Botte	0,5	
Mandarine	Pce	2	
Notes personnelle :			