

Mille feuilles saumon fumé aneth,  
Citron vert et pomme verte  
Crème de betterave  
8 couverts



DENRÉES	UNITÉS	QUANTITÉ	DÉROULEMENT
<b>CRÈME CITRON ANETH</b>			<p><b>Crème citron aneth :</b> Faire ramollir les feuilles de gélatine dans l'eau froide, fondre Hacher l'aneth, zester les citrons verts et presser le jus. Mélanger le fromage à la mayonnaise, ajouter la gélatine, l'aneth, les zestes et jus de citron. Incorporer la crème fouettée mascarpone délicatement à l'appareil. Ajouter les pommes vertes coupées en brunoise.</p> <p><b>Montage :</b> Monter en cercles, en moules en commençant par le saumon fumé et en alternant les couches : saumon – crème Réserver au frais pour le décerclage ou démoulage</p> <p><b>Crème betterave :</b> Mixer bien fin les betteraves avec les échalotes, ajouter le boursin, mixer. Détendre l'appareil avec un peu de crème liquide, ajouter le vinaigre et bien assaisonner.</p> <p><b>Chips sésame :</b> Superposer deux feuilles de bricks beurrées, détailler en triangle, parsemer de graines de sésame et cuire au four à 180°C.</p> <p><b>Dressage :</b> Disposer une belle cuillère de crème de betterave au fond des assiettes. Décercler les milles feuilles et décorer avec des œufs de poissons, fines herbes, citrons et baies roses Servir bien frais, terminer avec les chips.</p>
Fromage frais à tartiner	Kg	0,250	
Mayonnaise	Kg	0,250	
Crème fraîche 35 %	L	0,400	
Mascarpone	Kg	0,100	
Citron vert ( jus)	L	0,040	
Gélatine feuille	Pce	7	
Aneth	Botte	1	
Sel, poivre, piment	Pm	Pm	
<b>GARNITURE</b>			
Saumon fumé	Kg	0,600	
Pomme granny	Pce	2	
Pain de mie	Tranche	4	
<b>CRÈME BETTERAVE</b>			
Betterave rouge cuite	Kg	0,600	
Boursin	Kg	0,200	
Échalote	Kg	0,100	
Vinaigre balsamique	L	0,040	
Crème liquide	L	0,100	
Sel,poivre,piment	Pm	Pm	
<b>CHIPS SÉSAME</b>			
Feuille de bricks	Pce	4	
Beurre	Kg	0,080	
Sésame blond et noir	Pm	Pm	
<b>DÉCOR</b>			
Œufs de poisson	Kg	0,080	
Ciboulette	Botte	1	
Aneth	Botte	0,5	
Citron vert et jaune	Pce	1+1	
Baies roses	Pm	Pm	
<b>Notes personnelle</b>			