

Mousseline de volaille en ballotine
 Pâtisson rôti, risotto de chou rouge
 Pancakes épinard et sauce tahini.
 8 Personnes

Pellé Cyril 2025 / 2026



DENREES	UNITES	QUANTITES	DEROULEMENT
FARCE MOUSSELINE			FARCE MOUSSELINE : Parer et dénérer les filets de volaille, tailler en petits morceaux et mettre au congélateur. Dans un mixer, mixer finement la volaille bien fraiche avec le sel et piment, ajouter les œufs et terminer par la crème.
Blanc de volaille Œufs entiers Crème liquide Sel, piment	Kg Pce L Pm	0.300 2 0.150 Pm	
BALLOTINE			BALLOTINE : Escaloper les filets de poulet, assaisonner et garnir de farce mousseline, ajouter les épinards sués au beurre et rouler dans du film alimentaire, bien serrer. Cuire dans une eau frémissante, sonder à 68°C
Filets de poulet Epinard frais Sel, piment Beurre	Kg Kg Pm Kg	1 0.200 Pm 0.080	
PATISSONS ROTIS			PATISSONS ROTIS : Couper le pâtisson en deux, enlever les graines et tailler en petits tronçons. Disposer en plaque, arroser d'huile, ail en chemise et assaisonner avec le paprika. Cuire au four à 180°C
Pâtissons Huile d'olive Ail Sel, paprika	Pce L Kg Pm	2 0.100 0.020 Pm	
RISOTTO CHOU ROUGE			RISOTTO CHOU ROUGE : Ciseler les oignons et suer au beurre, ajouter le chou émincé et cuire. Ajouter le riz et nacer, déglacer au vin blanc. Ajouter progressivement le fond de volaille, crémer en fin de cuisson, rectifier l'assaisonnement.
Riz arborio Beurre Oignon rouge Chou rouge Vin blanc Fond de volaille Crème liquide Sel, piment	Kg Kg Kg Kg L L L Pm	0.400 0.080 0.100 0.300 0.25 0.6 0.100 Pm	
PANCAKES EPINARD			PANCAKES : Suer les épinards au beurre, peser tous les ingrédients, faire comme une pâte à crêpes et mixer avec les épinards. Cuire en petites poêles avec un peu de matière grasse.
Epinards frais Œufs entiers Lait Farine Levure chimique Beurre Sel, piment	Kg Pce L Kg Pce Kg Pm	0.200 1 0.100 0.100 1 0.020 PM	
SAUCE TAHINI			SAUCE TAHINI : Faire chauffer le fond, ajouter la pâte de tahiné et l'ail en chemise, laisser réduire, crémer et assaisonner.
Tahiné Fond de volaille Crème liquide Ail Sel, piment	Kg L L Kg Pm	0.150 0.100 0.100 0.020 Pm	
FINITION / DECOR			DRESSAGE et FINITION : Tailler les ballotines, arroser de sauce et dresser avec les légumes harmonieusement
Cerfeuil	Botte	1	
Notes personnelles :			