

Panna cotta de chou-fleur et saumon
fumé, chips de chou et de lard

8 Personnes



DENREES	UNITES	QUANTITES	DEROULEMENT
BASE PANNA COTTA			<u>BASE PANNA COTTA :</u> Préparer le chou en fleurette et laver. Couper en morceaux et cuire dans le lait, crème et paprika, assaisonner. Tremper la gélatine dans l'eau froide. Une fois cuit, ajouter la gélatine, fondre, mixer le mélange au blender bien fin. Rectifier l'assaisonnement, chinoiser si besoin et verser dans des verres transparents. Faire prendre au froid.
Chou-fleur	Kg	0.500	
Crème liquide	L	0.350	
Lait entier	L	0.150	
Gélatine feuille	Pce	3	
Paprika	Pm	Pm	
Sel, poivre, piment	Pm	Pm	
GARNITURE			<u>GARNITURE :</u> Tailler le saumon en lanière Laver et assaisonner les pousses de salades
Saumon fumé	Tranche	4	
Jeunes pousses	Kg	0.200	
Huile d'olive/vinaigre	Pm	Pm	
CHIPS			<u>CHIPS :</u> Tailler les fleurettes bien fines à la mandoline, badigeonner avec le mélange huile d'olive et paprika, assaisonner et cuire au four sur plaque à 180°C, environ 15 MINUTES.
Chou-fleur	Kg	0.200	
Huile d'olive	L	0.010	
Paprika	Pm	Pm	
Poitrine fumée	Tranche	4	
DECOR et FINITION			Couper les tranches de poitrine en deux et cuire au four avec une grille ou une plaque dessus, cuire bien croustillantes.
Cerfeuil	Botte	0.5	
Graines de sésame noir	Pm	Pm	
Notes personnelles :			<u>DECOR et FINITION :</u> Décorer avec le saumon, les chips et graines de sésame. Servir avec les pousses de salade en assiette.