

Roulade de saumon mariné à l'anguille fumée, choucroute croquante, crémeux de raifort.

Rubrique	ENTREES FROIDES
Famille/Sous-fa	
Préparation pour	10 couverts

Produits / Etapes / Commentaires	Qté Brute	Unité	Coût	Coût total	% Coût	PM
<u>Saumon</u>						
Saumon filet sans peau	0.5	Kg	18,950	9,475	32,69	
Choucroute Cuite Kg	0.2	Kg	1,500	0,300	1,03	
Oeuf De Saumon Pot 0.05kg	0.5	Pot	10,000	5,000	17,25	
Sel de guérande KG/	0.2	Kg	8,724	1,745	6,02	
Anguille Fumée Kg	0.1	Kg	43,400	4,340	14,97	
Sucre Semoule kg	0.05	Kg	1,324	0,066	0,23	
Aneth Botte 0.03kg	1	Botte	0,980	0,980	3,38	
Poivre mignonnette	0.002	Kg	27,939	0,056	0,19	
Huile Olive L	0.1	Litre	6,627	0,663	2,29	
Gélatine Feuille	2	Feuille de 2 Grammes	0,085	0,170	0,59	
<u>Crème de raifort</u>						
Fromage Blanc 40% Kg	0.25	Kg	3,796	0,949	3,27	
Ail Kg	0.05	Kg	3,310	0,166	0,57	
Ciboulette Botte 0.03kg	1	Botte	0,980	0,980	3,38	
Crème Liquide (35 % Uht)	0.15	Litre	3,699	0,555	1,91	
Raifort Rape Bocal 200 G	1	Bocal	1,882	1,882	6,49	
Citron jaune bio kg	0.15	Kg	3,071	0,461	1,59	
Germe Lemon Cress 16 Pots	1	Pot	1,200	1,200	4,14	
Coût total pour 10 couverts				28,99		
Coût unitaire				2,90		

Progression

Saumon mariné :

Mélanger le gros sel de Guérande, le sucre, le poivre mignonnette, l'aneth hachée dans un papier film recouvrir le saumon de ce mélange.

Verser dessus l'huile d'olive et refermer bien le film.

MISE EN PLACE LA VEILLE Laisser mariner au réfrigérateur pendant 12 heures minimum puis bien rincer à l'eau froide.

Roulade de saumon :

Préparer le bibeleskaes en mélangeant la faisselle avec l'ail haché, la ciboulette, sel et poivre du moulin

Incorporer les 2 feuilles de gélatine dans le bibeleskaes en les faisant fondre dans 2 cl d'eau

Couper le saumon Gravlox en fines tranches et le disposer sur du papier film

Etaler finement une couche de bibeleskaes et une couche de choucroute et une julienne d'anguille fumée sur le saumon puis rouler le tout assez fermement en fermant bien le film des 2 côtés.

Laisser durcir au réfrigérateur pendant 1 heure minimum.

Roulade de saumon mariné à l'anguille fumée, choucroute croquante, crémeux de raifort.

Rubrique	ENTREES FROIDES	
Famille/Sous-fa		
Préparation pour	10 couverts	

Crème de raifort :

Préparer la crème de raifort en mélangeant la crème, le raifort, le jus du citron, sel et poivre du moulin.

Dressage :

Retirer le film des rouelles de saumon et trancher en rondelles de un centimètre d'épaisseur

Dresser 3 rondelles par personne sur une assiette, œuf de saumon sur les roulades, quelques gouttes de crème de raifort et des pousses de lemoncress.