

**Oeuf parfait, espuma de champignons,  
dodine de volaille à l'huile verte et graine de sésame.**

Rubrique	<b>ENTREES CHAUDES</b>
Famille/Sous-fa	
Préparation pour	<b>10 couverts</b>

Produits / Etapes / Commentaires	Qté Brute	Unité	Coût	Coût total	% Coût	PM
<b>Elément principal :</b>						
Oeuf Extra Frais Pièce	12	Pièce				
<b>Dodine :</b>						
Poulet Filet 0.15kg S Vide Filet de volaille Label rouge :	1	Pieces (achat en Kg)	0,950	0,950	15,13	
Carcasse De Poulet Kg	1	Kg	1,100	1,100	17,52	
Carotte Moyenne En Plateau	0.1	Kg	0,627	0,063	1,00	
Oignon Gros jaune (01.kg/pièce)	0.1	Kg	0,340	0,034	0,54	
Poireau (0.2 kg pièce en moyenne)	0.08	Kg	0,835	0,067	1,06	
<b>Espuma de champignons :</b>						
Champignon De Paris moyen Kg	0.5	Kg	1,770	0,885	14,10	
Creme Liquide (35 % Uht)	0.5	Litre	3,820	1,910	30,42	
<b>Huile verte :</b>						
Huile Pépin Raisin L	0.1	Litre	2,788	0,279	4,44	
Coriandre Botte 0.03kg		Botte	0,830			X
Cerfeuil Botte 0.03kg	0.5	Botte	0,830	0,415	6,61	
Ciboulette Botte 0.03kg	0.5	Botte	0,830	0,415	6,61	
<b>Elément de décor :</b>						
Graine de sesame doré	0.01	Kg	4,809	0,048	0,77	

**Progression**

**Elément principal :**

Cuire les œufs au four vapeur à 65°C pendant 45 min.  
 Rafraichir dans un bain d'eau glacé,  
 Réserver => pour le service, remonter en T° au four vapeur à 60°C

**Réaliser la dodine de volaille :**

Parer les filets, assaisonner, rouler en papier film en boudin, serrer.  
 Cuisson en vapeur à 85°C (T°C à coeur 63°C).  
 Réserver au chaud à 60°C pour le service dans le bouillon.  
 A l'envoi, rouler dans le sésame/pavot et détailler (3 sifflets par assiette).

**Réaliser l'Espuma de champignon :**

Bouillir la crème, assaisonner.  
 Sauter les champignons puis assembler avec la crème.  
 Passer au thermomix, mettre en syphon, conserver au bain marie.  
 Au dernier moment, mettre deux cartouches de gaz et napper l'œuf parfait.

**Réaliser l'huile verte :**

Mixer les fines herbes avec l'huile de pépin de raisin.