TARTELETTE DE MATJES

Rémoulade de pommes aigres douces

RECETTE POUR 100 PIÈCES

ÉLÉMENTS DE BASE

Mini fond tartelette salée : 100-120 pièces

Garniture :
Matjes (harengs) à l'huile 1 Kg
Pommes Granny 1,5 Kg
Cornichon 1 boite 4/4
Mayonnaise (PAI) 1 Kg
Oignons rouge 0,500 Kg
Jus de citron (frais ou Pulco) 0,25 Litre

Décors :
œuf de saumon 100 g
Perle de pomme Granny 100 pièces
Crème épaisse 700 g

PROGRESSION

1. Réaliser les taillages :

- Réaliser une brunoise de 3mm de pommes « granny » et cornichons, ajouter le jus de citron mélanger.
- Ciseler les oignons rouges
- Lier l'ensemble à la mayonnaise avec une Maryse
- Égoutter détailler les filets de matjes en losange très régulier, réserver
- Lever les pommes granny en perle, réserver, dans eau citronnée

2. Montage :

- Garnir la rémoulade de pomme dans les tartelettes à l'aide d'une poche
- Place le filet de matjes
- Déposer les œufs de saumon
- Finir avec une perle de pomme avec peau
- *NB. : La crème peut être mise en finition pour en nappage de la moitié du poisson*

Notes :