

PETITS CHOUX FARCIS AUX POIREAUX ET PÉTONCLES

sauce vin blanc

RECETTE POUR 8 PERSONNES

MATIÈRES PREMIÈRES	UNITÉ	QUANTITÉ	TECHNIQUES DE RÉALISATION
Pâte à choux			<ol style="list-style-type: none"> Mettre en place le poste de travail. Laver, éplucher et tailler les légumes : <ul style="list-style-type: none"> - ciseler les oignons et les échalotes, - détailler 8 rondelles de poireaux en biseaux, - émincer le reste, - hacher le persil, - laver, éponger les pousses d'épinard. Confectionner la pâte à choux, coucher et cuire : <ul style="list-style-type: none"> - 3 choux par personne. Réaliser les garnitures : <ul style="list-style-type: none"> - étuver les biseaux de poireaux, - réaliser une fondue de poireaux avec l'oignon ciselé et les poireaux émincés. Réaliser la sauce vin blanc : <ul style="list-style-type: none"> - réduire à sec le vin blanc, le Noilly-Prat et l'échalote ciselée, - mouiller au fumet, réduire de moitié, - chinoiser, - crémer et monter au beurre. Sauter les pétoncles. Garnir les choux : <ul style="list-style-type: none"> - ouvrir les choux, - garnir de fondue de poireaux et recouvrir de pétoncles, - couvrir avec le couvercle. Dresser, envoyer : <ul style="list-style-type: none"> - disposer les 3 choux harmonieusement dans l'assiette, - disposer le biseau de poireaux au centre, - décorer avec les pousses d'épinards. - mettre la sauce en saucière.
- eau	l	0.25	
- beurre	kg	0.080	
- farine	kg	0.130	
- sel	kg	0.005	
- œuf	pièce	4	
- œuf (dorure)	pièce	1	
Garniture			
- pétoncles	kg	0.600	
- beurre	kg	0.080	
- poireaux	kg	0.800	
- oignons	kg	0.100	
- persil plat	botte	¼	
Sauce vin blanc			
- échalotes	kg	0.050	
- vin blanc	l	0.15	
- Noilly Prat	l	0.05	
- fumet de poisson (fourni par le centre)	l	0.80	
- crème	l	0.15	
- beurre	kg	0.050	
Décor			
- pousses d'épinard	kg	0.050	
Assaisonnement			
- sel fin	kg	pm	
- poivre	kg	pm	
MATÉRIEL DE PRÉPARATION			MATÉRIEL DE DRESSAGE
.Russe, sautoir, sauteuse, poêle.			Assiettes de base, saucière