

# GALETTE BRETONNE, DUXELLES DE CHAMPIGNONS

Œuf poché sauce vin rouge

## RECETTE POUR 4 PERSONNES

MATIÈRES PREMIÈRES	UNITÉ	QUANTITÉ	TECHNIQUES DE RÉALISATION
<b>Éléments de base</b>			
- lait	l	0.25	1. Mise en place du poste de travail.
- farine de sarrasin	kg	0.100	2. Réaliser la pâte à galette de la même façon qu'une pâte à crêpes.
- farine t 55	kg	0.100	
- œuf	pièce	2	3. Réaliser la duxelles de champignons.
- sel	kg	pm	
- beurre	kg	0.020	4. Réaliser la sauce vin rouge :
			- glacer à blanc les oignons grelots,
- beurre	kg	0.200	- ciseler les échalotes et les réduire avec le vin rouge,
			- ajouter le fond brun,
			- réduire, monter au beurre,
			- mélanger avec les oignons grelots.
<b>Duxelles de champignons</b>			5. Sauter les galettes.
- beurre	kg	0.020	6. Pocher les œufs.
- échalotes	kg	0.040	
- champignons de Paris	kg	0.400	7. Dresser la galette :
- crème	l	0.05	- déposer la galette sur l'assiette,
- persil plat	botte	1/4	- répartir la duxelles sur la galette,
- citron (1/2 pièce)	kg	0.025	- déposer l'œuf poché au centre de la galette,
			- replier les bords de la galette,
			- ajouter un filet de sauce.
<b>Œuf poché</b>			
- œuf extra-frais	pièce	4	
- vinaigre blanc	l	0.05	
<b>Sauce vin rouge</b>			
- échalotes	kg	0.040	
- vin rouge	l	0.05	
- fond brun	l	0.20	
- beurre	kg	0.020	
- oignons grelots	kg	0.125	
- sucre	kg	pm	
- beurre	kg	0.010	
<b>MATÉRIEL DE PRÉPARATION</b>			<b>MATÉRIEL DE DRESSAGE</b>
Calotte, fouet, russe, chinois, sautoir, poêle à crêpes			Assiettes de base