

ACCRAS DE MORUE

sauce tartare

RECETTE POUR 8 PERSONNES

MATIÈRES PREMIÈRES	UNITÉ	QUANTITÉ	TECHNIQUES DE RÉALISATION
Éléments de base :			1. Mettre en place le poste de travail.
- morue (dessalée par le centre)	kg	0.300	2. Éplucher, laver et tailler les légumes :
- cive	botte	0.25	- oignons et cive ciselés,
- oignons	kg	0.050	- ail dégermé et haché,
- ail	kg	0.005	- piment, câpres et herbes aromatiques hachés,
- piment végétarien	kg	0.005	- cornichons en brunoise.
- persil	kg	0.010	3. Pocher départ à froid la morue :
			- écumer si nécessaire au cours de la cuisson,
			- égoutter, rafraichir et éponger.
Pâte à choux :			4. Confectionner la pâte à choux.
- eau	l	0.25	5. Réaliser une sauce tartare :
- beurre	kg	0.100	- réaliser une sauce mayonnaise,
- farine	kg	0.140	- ajouter délicatement les herbes aromatiques, les câpres et les cornichons.
- œuf	pièce	4	6. Assembler l'appareil à accras.
Sauce tartare :			7. Façonner à la cuillère et frire.
- moutarde	kg	0.010	8. Dresser et envoyer :
- huile de tournesol	l	0.20	- dresser la sauce tartare en saucière et la disposer sur un plat rond recouvert de papier dentelle,
- jaune d'œuf	pièce	1	- disposer les accras autour de la saucière et envoyer.
- persil	kg	0.010	
- estragon	botte	0.25	
- cerfeuil	botte	0.25	
- câpres	kg	0.020	
- cornichons	kg	0.020	
Assaisonnement :			
- sel fin	kg	pm	
- poivre	kg	pm	
- huile de friture	l	pm	
MATÉRIEL DE PRÉPARATION			MATÉRIEL DE DRESSAGE
Friteuse, russe, cul de poule.			Plat rond, papier dentelle, saucière.