

Amuse bouches
Verrine d'oignon en streusel de tomme d'Alsace

Rubrique	AMUSE-BOUCHES
Famille/Sous-fa	
Préparation pour	10 couverts

Produits / Etapes / Commentaires	Qté Brute	Unité	Coût	Coût total	% Coût	PM
<u>Ingrédients</u>						
<u>Soubise d'oignon</u>						
Oignon Doux	0.4	Kg	2,986	1,194	17,61	
Creme Liquide (35 % Uht)	0.3	Litre	3,699	1,110	16,36	
Beurre 80 %	0.03	Kg	4,967	0,149	2,20	
Farine T 45 kg	0.03	Kg	0,474	0,014	0,21	
<u>Chips de lard</u>						
Poitrine paysanne	0.2	Kg	8,500	1,700	25,07	
<u>Compotée d'oignon rouge</u>						
Oignon rouge	1	Kg	1,252	1,252	18,46	
Beurre 80 %	0.03	Kg	4,967	0,149	2,20	
<u>Crumble</u>						
Farine complète kg	0.05	Kg				
Beurre 80 %	0.05	Kg	4,967	0,248	3,66	
Pain D'épice Paquet 500g	0.25	Paquet	2,010	0,503	7,41	
Tomme d'alsace kg	0.05	Kg	4,360	0,218	3,21	
Ciboulette Botte 0.03kg	0.25	Botte	0,980	0,245	3,61	
Coût total pour 10 couverts					6,78	
Coût unitaire					0,68	

Progression

Soubise d'oignon

Emincer les oignons blancs, suer au beurre. Singer, mouiller à la crème. Mixer, passer au chinois étamine. Garder au bain marie. Mettre sous pression en siphon placer au bain _Marie à 65°Maxi

Compotée d'oignons

Emincer les oignons rouges, compoter avec du beurre. Caraméliser légèrement en fin de cuisson. Assaisonner, réserver au bain marie.

Crumble

Mixer la farine avec le beurre, ajouter la poudre de pain d'épices (pain d'épices sécher à 80°C pendant 5h et mixer)MISE EN PLACE LA VEILLE, ajouter la brunoise de tome.
Cuire à 200°C pendant 20minutes sur plaque à pâtisserie et papier cuisson. Laisser refroidir émietter.

Chips de lard

Trancher le lard très fin. Sécher entre 2 plaques à pâtisserie avec papier cuisson à 120°C pendant 1h.

Montage

Disposer la compotée dans le fond de la verrine, parsemer le crumble et disposer l'espuma dessus à l'envoi. Et décorer avec les chips de lard et parsemer la ciboulette finement ciselée.