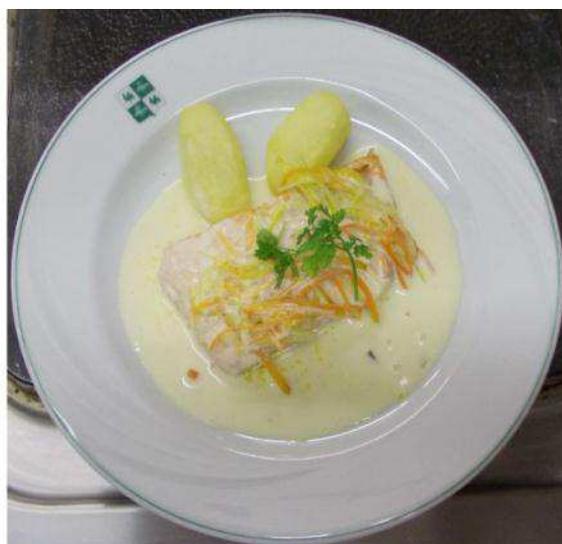
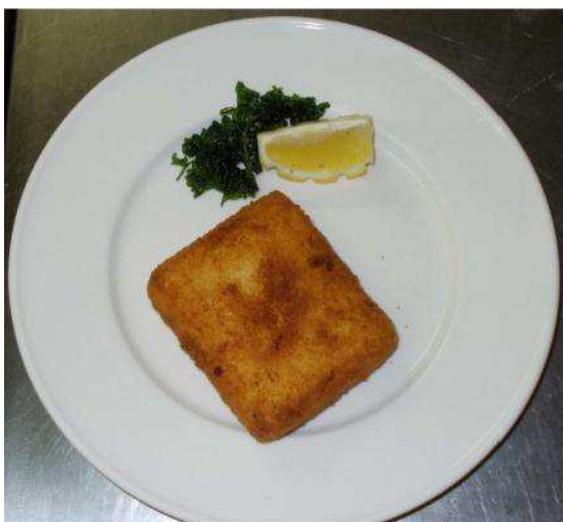


## Menu 12

Fondus parmesan

Darne de saumon, julienne de légume, sauce crème vin blanc, P. vapeur

Beignets aux fruits



## Fondus parmesan

### Introduction

Fondu est du genre masculin à ne pas confondre avec fondue (fromage fondu dans un caquelon)

La recette classique est de 300 gr parmesan et 300 gr emmenthal. Sur demande du chef, nous avons fait un test à 400 gr de parmesan et 200 gr emmenthal.

Le résultat a été très apprécié.

Des variantes sont possibles, il suffit d'incorporer à l'appareil un composant supplémentaire : des petits lardons, ou des crevettes grises, ou encore des scampis, . . .

Cet élément complémentaire doit d'abords être cuit avant incorporation.

### Fiche technique de fabrication

Bon d'économat pour 10 couverts

No code	Produits	Qt	U	P.U.	Total
	Beurre	0,250	Kg		
	Farine	0,350	Kg		
	Lait	2,000	L		
	Œufs	0,300	Kg		
	Crème	0,300	L		
	Persil	2	Bottes		
	Emmenthal	0,200	Kg		
	Parmesan râpé	0,400	Kg		
	Chapelure	0,500	Kg		
	Citron jaunes	0,750	Kg		
	Roux blanc	0,335	Kg		
	Huile d'arachide	. . .	L		
Prix total hors T.V.A. :					
Nombre de couverts :					10
Prix de revient / cvt hors T.V.A. :					

### Procédé de fabrication :

Lier 1 litre de lait à raison 335 gr de roux blanc à la spatule.

Cuire jusqu'à décollement

Ajouter hors feu et à la spatule le fromage : (proportions testées pendant le cours et appréciées)

- 400 gr parmesan (recette originale 300 gr)
- 200 gr emmenthal (recette originale 300 gr)

Rectifier l'assaisonnement S.P.M

Attention avec le sel, les fromages étant déjà salés

Liaison finale avec un jaune d'œuf et de la crème

Huiler une plaque carrée à angles droits afin d'obtenir des fondus bien réguliers

Mouler l'appareil dans la plaque

Bien lisser et mettre un film (pour déposer les glaçons)

Refroidir au maximum dans un congélateur glace en dessous et au-dessus de l'appareil  
=> Rachid System

A la sortie du congélateur, faire chauffer légèrement la plaque pour faciliter le démoulage  
(huile se liquéfie)

Démouler sur une planche farinée

Couper en rectangles ou en carrés de 7 cm

Panner à l'anglaise :

- Fariner **TOUS** les côtés et retirer la farine excédentaire
- Passer à l'anglaise (blanc d'œuf, sel, poivre, huile, eau battu) (définition Serge ??.....)
- Passer dans la chapelure (sans mouiller avec ses mains)

Garnitures :

- Persil frit (ne pas oublier de saler)
- 1/6 de citron cannelé par couvert

### Dressage

Passer les fondus à la friteuse

Dresser sur assiette avec persil frit et 1/6 de citron

### Informations complémentaires



## Darne de saumon

### Introduction



La Norvège est le premier producteur mondial de saumons, les fjords du pays étant riches en salmonidés. Le pays en exporte 323 000 tonnes. Le Chili et le Royaume-Uni occupent respectivement la deuxième et la troisième position.

La France, le Canada et le Danemark sont spécialistes du fumage.

La France est le deuxième consommateur de saumon après le Japon.

En France la consommation de saumon s'est accrue depuis 10 ans : elle importe de 120 00 à 130 000 tonnes par an, dont 35% de saumon fumé. 90% du saumon consommé provient d'élevage.

La moitié du saumon consommé en France provient de Norvège.

### Fiche technique de fabrication

Bon d'économat pour 10 c ouverts

No code	Produits	Qt	U	P.U.	Total
	Saumon norvégien 2-3 kg	1	Pc		
	Echalote	10	Pc		
	Poreau	2	Pc		
	Céleri blanc	1	Pc		
	Carotte	2	Pc		
	Fumet de poisson	0,025	Kg		
	Vin blanc	0,500	L		

	P de terre moyenne (3 par cvt)	3,000	kg		
	Cerfeuil	1	Bouquet		
Prix total hors T.V.A. :					
Nombre de couverts :					10
Prix de revient / cvt hors T.V.A. :					

Procédé de fabrication :

Préparer une petite julienne de légume : 1 blanc poireau, 1 branche de céleri blanc et 1 carotte

Suer dans un beurre noisette

Réserver

Tourner 3 P-de-terre par cvt

Saler et cuire à la vapeur 100°

Nettoyer le saumon et enlever les 2 filets : (voir vidéo)

- Entailler derrière la tête jusqu'à l'arête
- Suivre l'arête pour séparer le filet en soutenant la chair
- Retourner le filet coté peau
- Passer la lame du couteau entre la peau et le filet à partir de la queue
- Couper la graisse et la nageoire inférieure
- Retirer les arêtes au moyen d'une pince
- Nettoyer sous l'eau
- Sécher la chair dans un essuie

Découper les 2 filets en portion de même poids

Beurrer une plaque gastro pour le four

Émincer finement les échalotes et en recouvrir le fond de la plaque

Assaisonner SP

Coucher les darnes de saumon sur le lit d'échalotes

Assaisonner SP

Mouiller à mi-hauteur :

- 1/2 litre vin blanc
- 1/2 litre fumet de poisson 20 gr/litre

Cuire au four à 180° durant 15 minutes

Réserver les darnes de saumon au chaud

Réduire le jus de cuisson avec échalotes un maximum (presque sec)

Y incorporer 1 litre de crème et laisser bouillir sans mélanger au fouet  
(le fouet peut être plongé dans l'appareil pour éviter le débordement de la crème)

Lorsque la crème nappe le dos de la louche, vérifier l'assaisonnement SP

Selon l'envie, filtrer au chinois pour retirer les échalotes  
(lors du cours, nous avons laissé les échalotes)

Régénérer les P-de-terre (four vapeur) et la julienne (sur fourneau)

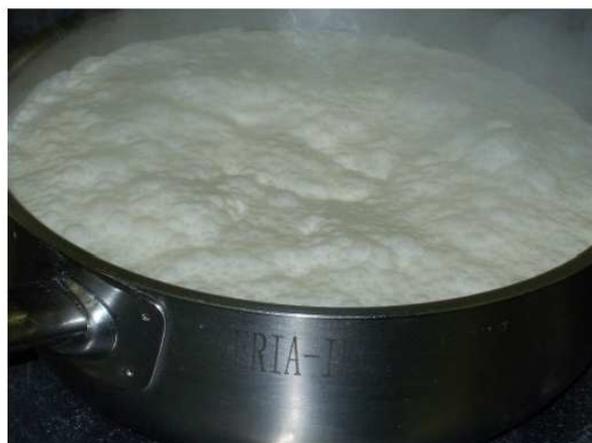
Dressage

Dresser la darne de saumon au centre de l'assiette

Garnir de julienne sur le saumon, et 3 P-de-terre tournées

Verser la sauce à la louche sur la julienne

Informations complémentaires



## Beignets aux fruits

### Introduction

Une oliebol pluriel (oliebollen) est une nourriture traditionnelle hollandaise. Oliebollen (boules d'huile littéralement) sont traditionnellement consommés sur la Saint-Sylvestre et à des fêtes foraines. Ils sont aussi appelés smoutebollen (boules de saindoux littéralement) dans la Belgique. En anglais, ils sont plus communément connus comme Doughnuts hollandaise.

Smoutebollen (croustillons bruxellois)

« Friandise typiquement bruxelloise, les smoutebollen sont servis traditionnellement sur les champs de foire. Ce sont des croustillons (préparés avec un peu de bière blonde : c'est leur secret !), saisis quelques minutes dans une friture bien chaude. Une vraie gourmandise d'enfance qui peut également être préparée à la maison ; pour un goûter ou en dessert par exemple. »

### Fiche technique de fabrication

Bon d'économat pour 10 couverts

No code	Produits	Qt	U	P.U.	Total
	Pommes	3	Pc		
	ananas	1	Pc		
	Bananes	2	Pc		
Prix total hors T.V.A. :					
Nombre de couverts :					10
Prix de revient / cvt hors T.V.A. :					

### Procédé de fabrication :

Réaliser une pâte à frire, réserver (tableau suivant)

Eplucher les pommes, les vider à l'aide d'un vide-pomme

Découper des tranches de 1 cm d'épaisseur, citronner légèrement

Découper des tranches d'ananas de 1 cm d'épaisseur (coupées en deux)

Découper des tronçons de bananes d'environ 4 cm de long

Attention : la banane noircit très vite

Réaliser un mélange de S0 et de farine

### Dressage

Passer les fruits dans le mélange S0/farine, ensuite pâte à frire et enfin friteuse sans panier

Récupérer les beignets à l'aide d'une écumoire

Dresser sur assiette et saupoudrer de S0

Glacer à la salamandre et servir chaud

### Informations complémentaires



### Pâte à frire

Fiche technique de fabrication : valable pour tout ce qui est à frire beignets, scampis, . . .

Bon d'économat pour 1 masse

No code	Produits	Qt	U	P.U.	Total
	Farine	0,500	Kg		
	Sel	13	Gr		
	Huile d'arachide	0,100	Litre		
	Œuf	1	Pc		
	Bière à fermentation (Maredsous)	0,300	Litre		
	blancs d'oeuf	4	pc		
				Prix total hors T.V.A. :	
				Nombre de couverts :	10
				Prix de revient / cvt hors T.V.A. :	

Procédé de fabrication :

**Proportions :**

**500g de farine**

13g de sel

1 dl d'huile

1 œuf entier

3 dl de bière

6 dl d'eau (pour 10 personnes tout diviser en 2)

### **Mode opératoire : MOUSSE**

Au début du service, battre 4 blancs en neige (doivent tenir en renversant le bol) et les incorporer dans l'appareil en deux fois délicatement à la spatule

Pour battre en neige :

=> récipient extrêmement propre et dégraissé au vinaigre