Mille feuille de pois cassé à l'amnde et coriandre

Portions 24

Descriptif

Apport calorique

Coût portion	
Coéf. mult	
Prix de vente	

Technique

A/ BASE:
Pâte feuilleté minute :
Dans le bol du robot, versez la farine, le beurre froid coupé en petits morceaux, le sel et le sucre en poudre.
Mélangez les ingrédients avec la feuille.

Ajoutez l'eau et, avec la feuille, mélangez les ingrédients pour obtenir une boule de pâte.
Traviller la pâte avec de la farine T45
Filmer le pâton au contact et réservez une heure au réfrigérateur.

Au rouleau, abaissez le pâton en forme de rectangle très finement (dans un emporte pièce)
Repliez le tiers supérieur de l'abaisse vers l'intérieur.
Recouvrez avec le tiers inférieur.
Tournez le pâton obtenu d'un quart de tour vers la droite.
Vous venez de faire un tour simple.
Faites en 4 supplémentaires en procédant de la même façon
Cuire le feuilletage entre deux plaques à

DENREES

NATURE	Unité	A	B	C	D	E	Valorisation TOTAL	P.U. H.T.	P.T. H.T.
Farine de Pois cassé	KG	1,2					1,2	10	12
Beurre	KG	1,4					1,4	5,8	8,12
Sucre en poudre	KG	0,96					0,96	2,47	2,371
Sel	KG	0,018					0,018	0,3	0,005
Eau	KG	0,54					0,54	0	0
Patate douce	KG		5				5	3,38	16,9
Creme	KG		0,48			0.200	0,48	4,25	2,04
Lait	KG		0,8			0.200	0,8	1,25	1
Amnnde effilée	KG		0,8				0,8	7,75	6,2
Coriandre	B		1	2	0,5		3,5	0,94	3,29
Citron VERT	KG			1			1	3	3
Thym/ Ail			PM				0		0
Agar-Agar	KG			0,004			0,004	73	0,292
Pois cassé	KG					0.300			0

Cuire le feuilletage entre deux plaques à 160° pendant 15min

Mousseline de patate douce

Enveloppé les patates douce dans de l'aluminium avec de l'ail et du thym et un filet d'huile d'olive le cuire au four à 150° pendant 15min.

Récupérer la chaire la mixer en ajoutant le lait et la crème

Incorporer des amande torréfié haché et de la coriandre ciselé

+ E = mousseliine de pois cassée avec même procéder

Gel de citron et coriandre

Portez à ébullition le sucre, avec le jus de citron. Hors du feu, ajoutez ensuite la coriandre, puis posez un papier film dessus.

Laissez infuser durant au moins 15-20 minutes, passez le tout dans un chinois étamine.

Refaire bouillir le mélange, ajouter l'agar-agar faire bouillir jusqu'à épaississement

Réservez dans un bac au froid, mixer une fois bien pris

Chips de coriandre

équeuter la coriandre

nettoyer les feuille et bien les sécher

Les faire frire très rapidement et mettre sur feuille absorbant

									0
									0
									0
									0
									0
									0
									0
									0
									0
									0
									0
									0
							0		0
							0		0
									0

DRESSAGE

sur une assiette plate noire
dressage en épis avant le service
décorer avec les feuilles de coriandre

Total denrées	55,2
Assaisonnement 2 %	0,52
Coût matières	55,7