

Tartare de saumon et blinis

Ingrédients pour 8 Personnes

Préparation : Cuisson :

Méthode d'élaboration

	Produits	Unité	Quantité	Prix Unitaire	Prix Total
1/ Hacher le saumon					
Préparer le filet de saumon : supprimer le gras de la partie ventrale du filet du saumon. Parer le gras et les arêtes de la partie dorsale. Oter les arêtes situées au cœur du filet avec un économe ou une pince à désarêter. Supprimer la peau du saumon en passant l'éminceur au ras de celle-ci. Retirer les éventuelles parties marron adhérentes au filet. Hacher la chair du poisson avec un éminceur ou la tailler en petits dés.	Filet de Saumon	Kg	1,280		
2/ Monter la sauce					
Préparer une sauce mayonnaise à l'huile d'olive et au citron. L'agrémenter de sauce anglaise et de tabasco.	Œuf jaune	Pièce	2		
	Moutarde de Dijon	Kg	0,020		
	Citron	Pièce	1		
	Huile d'olive	L	2,000		
	Sauce Anglaise	L	Pm		
	Tabaco	L	Pm		
	Sel fin, Poivre	Kg	Pm		
3/ Préparer les condiments					
Ciseler finement les échalotes et la ciboulette. Hacher les câpres et l'aneth	Echalote	Kg	0,080		
	Câpre	Kg	0,080		
	Ciboulette	Botte	2		
	Aneth	Botte	1		
4/ Réaliser des blinis					
Dans une calotte, mélanger les jaunes avec l'huile d'arachide et la levure de bière délayée dans le lait tiédi. Verser progressivement ce mélange sur la farine en fontaine, en remuant à l'aide d'un fouet de manière à obtenir une pâte homogène. Ajouter le beurre fondu et saler. Laisser reposer la pâte 1 heure à température ambiante et lui incorporer délicatement les blancs montés en neige avec une pincée de sel et serrés avec un peu de sucre. Façonner et sauter dans une poêle des petits blinis.	Jaune d'Œuf	Pièce	4		
	Huile arachide	L	0,040		
	Lait	L	0,250		
	Levure de bière	Kg	0,015		
	Beurre	Kg	0,060		
	Farine T55	Kg	0,250		
	Blanc d'œuf	Pièce	3		
	Sel fin, Poivre	Kg	Pm		
	Huile arachide (sauter)	L	Pm		
5/ Terminer le tartare de saumon, dresser					
Dans une calotte, mélanger délicatement à la spatule la chair de saumon, la mayonnaise et les condiments. Cercler le tartare. Décorer éventuellement d'une bille de radis. Accompagner de condiments et de blinis tièdes coupés en deux.	Radis rose	Kg	Pm		
Coût Matières Premières total :					
Coût Matières Premières Portion :				#####	



Argumentation Commerciale