

# Omelette Roulée au Jambon

Ingrédients pour 8 Personnes

## Méthode d'élaboration

Préparation :

Cuisson :

	Produits	Unité	Quantité	Prix Unitaire	Prix Total
<b>1/ Préparer la garniture</b>					
Laver toutes les fines herbes. Equeuter le cerfeuil, le persil et l'estragon. Préserver quelques feuilles de chaque herbe pour le décor. Laver, essorer dans un linge et hacher séparément le reste des fines herbes. Ciseler finement la ciboulette. Superposer plusieurs tranches de jambon et le tailler en petits dés d'environ 5 mm de épaisseur.	Cerfeuil	Botte	1/4		
	Estragon	Botte	1/4		
	Ciboulette	Botte	1/4		
	Persil plat	Botte	1/4		
	Jambon de Paris	Kg	0,135		
<b>2/ Préparer la sauce</b>					
Monter au beurre un excellent jus de veau lié et l'assaisonner.	Jus de veau lié	L	0,200		
	Beurre	Kg	0,020		
<b>3/ Sauter et rouler les omelettes</b>					
Casser 3 œufs (pour une personne) dans une calotte en transitant par un ramequin. Les saler, les poivrer et les battre à la fourchette ou les mixer avec un mixeur plongeant. Ajouter les fines herbes hachées. Faire chauffer la matière grasse dans une poêle bien propre, affranchie au besoin. Verser les oeufs en une fois dans la poêle. Faire des mouvements circulaires avec le dos de la fourchette pour homogénéiser la coagulation de l'oeuf, tout en remuant la poêle. Ajouter le jambon. Cesser de mélanger quelques secondes avant la fin de la cuisson et veiller à ne pas oler l'omelette. Sortir du feu. Pencher la poêle. Rabattre le tiers de l'omelette situé côté queue de la poêle sur le centre de l'omelette. Rabattre le tiers opposé sur le premier en s'aidant d'une spatule métallique ou en donnant de petits coups secs sur la queue de la poêle. Renverser la poêle sur l'assiette de service ou un plat. Rectifier la forme de l'omelette roulée avec du papier absorbant pour qu'elle prenne la forme d'un cigare. Lorsqu'elle est servie baveuse, rabattre éventuellement les pointes sous l'omelette pour éviter que l'oeuf ne s'écoule sur le plat.	Œuf	Pièce	24		
	Huile arachide	L	0,050		
	Beurre	Kg	0,050		
	Sel fin, poivre	Kg	Pm		
<b>4/ Dresser</b>					
Lustrer au beurre l'omelette. Décorer et nettoyer soigneusement l'assiette ou le plat de service. Dresser un cordon de jus de veau ou le servir dans une saucière.	Persil plat	Botte	Pm		
	Estragon	Botte	Pm		
	Ciboulette	Botte	Pm		
	Cerfeuil	Botte	Pm		
	Beurre (lustrer)	Kg	0,030		
Coût Matières Premières total :					
Coût Matières Premières Portion :				#####	



Argumentation Commerciale