

# Risotto à l'aneth et moules gratinées

Ingrédients pour 8 Personnes

Préparation : Cuisson :

## Méthode d'élaboration

	Produits	Unité	Quantité	Prix Unitaire	Prix Total
<b>1/ Les moules à la marinière</b>					
Retirer les byssus. Gratter les coquilles avec un couteau d'office pour supprimer les éventuels coquillages. Brasser les moules à l'eau claire sans les laisser tremper. Eliminer celles qui sont vides, brisées, qui remontent à la surface et qui ne restent pas fermées.  Placer les moules, les échalotes ciselées, le vin blanc et le persil haché dans une grande russe ou un grand rondau pour que les coquillages puissent s'ouvrir. Poivrer, couvrir et cuire à feu vif 5 à 6 mn en remuant une ou deux fois le récipient pendant la cuisson. Retirer les moules du feu aussitôt ouvertes.	Moules Bouchot	Kg	1		
	Echalotes	Kg	0,040		
	Vin blanc	Kg	0,050		
	Persil frisé	Kg	1/4		
	Poivre moulu	Kg	Pm		
<b>2/ Réaliser une sauce aïoli</b>					
Eplucher et dégermer de l'ail. Le hacher finement. Monter une sauce mayonnaise (voir sauce mayonnaise). Ajouter l'ail haché à la mayonnaise.	Œuf jaune	Pièce	1		
	Moutarde forte	L	0,015		
	Vinaigre Blanc	L	0,005		
	Sel / Poivre	Kg	Pm		
	Huile de tournesol	L	0,250		
Ail	Kg	0,020			
<b>3/ Réaliser un beurre d'escargot</b>					
Ciseler les échalotes, mettre le beurre en pommade, hacher le persil et l'ail. Supprimer la croûte du pain avec un couteau scie. Passer la mie au robot et la tamiser. La mélanger avec le reste des ingrédients à l'aide d'une spatule en bois. Masquer une moitié des moules avec l'aïoli, l'autre moitié avec le beurre d'escargot. Saupoudrer les moules de mie de pain tamisée. Passer au chinois étamine et réserver le jus de cuisson des moules.	Beurre	Kg	0,240		
	Echalotes	Kg	0,030		
	Persil frisé	Kg	0,030		
	Ail	Kg	0,015		
	Chapelure	Kg	0,060		
<b>4/ Marquer un risotto</b>					
Préparer un risotto. Suer les oignons à l'huile d'olive. Ajouter le riz, nacer le riz. Mouiller au vin blanc et cuire à feu doux en ajoutant le fond blanc en petites quantités en mélangeant. En fin de cuisson lier au beurre et ajouter le parmesan. Adjoindre au risotto l'aneth haché et quelques germes de betterave. Crémér. Saler sans excès.	Oignon	Kg	0,08		
	Beurre	Kg	0,060		
	Riz à risotto	Kg	0,400		
	Vin blanc	L	0,120		
	Fond blanc	L	2		
	Aneth	Botte	1/2		
	Beurre ( finition)	Kg	0,050		
	Parmesan	Kg	0,050		
	Crème liquide	L	0,120		
	Sel / Poivre	Kg	Pm		
<b>5/ Gratiner les moules, dresser</b>					
Gratiner 6 moules par personne ( 3 de chaque) en les plaçant sous la salamandre. Réchauffer le risotto avec un peu de crème, de jus de moule et de fonds. Dresser le risotto, les moules autour. Décorer d'une pensée et de germes de betteraves.	Chapelure	Kg	0,060		
	Germes de betterave	Boite	1/4		

Coût Matières Premières total :

Coût Matières Premières Portion : #####



Argumentation Commerciale