

# Darne de saumon grillée grand-mère, jus de poulet

Ingrédients pour 8 Personnes

Préparation : Cuisson :

## Méthode d'élaboration

	Produits	Unité	Quantité	Prix Unitaire	Prix Total
<b>1/ Habiller et détailler le saumon</b>					
Réaliser des darnes de 0,150 kg	Saumon	Kg	2		
<b>2/ Réaliser une marinade instantanée</b>					
Ajouter à l'huile d'olive le jus de citron et assaisonner sel et poivre	Huile d'olive	L	0.200		
	Citron jaune	Pièce	1,000		
	Sel / Poivre	Kg	Pm		
<b>3/ Réaliser un jus court de poulet</b>					
Colorer dans un sautoir les ailerons de volaille. Ajouter l'ensemble des légumes, suer. Dégraisser, déglacer vin blanc, réduire. Mouiller à l'eau cuire 35 minutes. Passer au chinois. Faire réduire, assaisonner sel et poivre. Réserver.	Aileron de poulet	Kg	0.500		
	Huile d'olive	L	0.100		
	Carotte	Kg	0.100		
	Oignon	Kg	0.100		
	Tomate	Kg	0.250		
	Ail	Kg	0.080		
	Vin blanc	L	0.100		
<b>4/ Réaliser la garniture grand-mère</b>					
Les pommes cocottes : éplucher, laver et tourner les pommes de terre. Blanchir, égoutter, puis rissoler doucement à l'huile d'arachide, finir au beurre. Egoutter, saler légèrement.	Pomme de terre		1,000		
	Huile d'arachide		0.100		
Les lardons et champignons sautés : Détailler les lardons après avoir découper la pièce, les sauter dans l'huile fumante. égoutter. Dans l'huile de fonte des lardons faire sauter rapidement les champignons escalopés, assaisonner.	Beurre		0.200		
	Champignons de paris		0.300		
Les petits oignons glacés à brun : Eplucher les petits oignons, les placer dans un sautoir, ajouter l'eau froide à mi-hauteur des oignons, ajouter le beurre, le sucre, le sel, le poivre. Recouvrir d'un papier sulfurisé. Cuire doucement. En fin de cuisson glacer à brun avec la cuisson des légumes.	Poitrine de lard fumé		0.300		
	Petits oignons grelot		0.300		
<b>5/ Finition et dressage</b>					
Passer les darnes de saumon dans la marinade, griller sur la grillade ou la plancha. Dresser la darne (débarrassée de sa peau et de ses arêtes) au centre de l'assiette. Dresser la garniture grand-mère autour. Proposer le jus en saucière.					
Coût Matières Premières total :					
Coût Matières Premières Portion :					#####



Argumentation Commerciale