

FICHE N°	PAUPIETTES DE SOLE AUX SALICORNES SAUCE VIN BLANC						BASE (pers.)
							8
DESCRIPTIF	PRESENTATION						
<p>Filets de sole battés et garnis avec une farce mousseline de poissons. Pochés à l'eau frémissante et accompagnés d'une sauce poisson réduite et crémée.</p>							
PHASES TECHNIQUES	DENREES		VENTILATION				
	ARTICLES	U	A	B	C	D	TOT
<p>MISE EN PLACE DU POSTE Denrées, matériel, cuisson, etc.</p> <p>PREPARATIONS Habiller les soles Fileter les soles Éplucher les légumes Laver les légumes Ciseler les échalotes</p> <p>PREPARATION DU FUMET Préparer la garniture aromatique Suer - Ajouter les arêtes dégorgées Mouiller - Assaisonner</p> <p>ELEMENTS DE LA GARNITURE Lever les billes de légumes Cuire à l'anglaise Passer le fumet au chinois</p> <p>ELABORATION DES PAUPIETTES Colorer la farce mousseline Batter les filets de sole Confectionner les paupiettes Rouler et ficeler les paupiettes Confectionner les boudins Dresser la farce mousseline à la poche Rouler et ficeler</p> <p>CUISSON DES PAUPIETTES Pocher à l'eau frémissante</p> <p>SAUCE VIN BLANC Réduire le fumet Crémer Passer au chinois Tamponner au beurre</p> <p>FINITION ET DRESSAGE Débarasser les paupiettes (65°C). Dresser</p>	POISSONNERIE						
	Soles filets (0,800 kg)	pièce	2,00				2,00
	Filets de merlan	kg	0,40				0,40
	CREMERIE						
	Beurre	kg		0,04	0,10		0,14
	Crème	litre	0,30		0,40		0,70
	Œufs (blanc)	pièce	1,00				1,00
	LEGUMERIE						
	Bouquet garni	pièce		1,00			1,00
	Carottes	kg				0,20	0,20
	Courgettes	kg				0,20	0,20
	Echalotes	kg	0,030	0,15			0,18
	Oignons	kg		0,15			0,15
	Persil	kg				0,15	0,15
	Poireaux	kg		0,15			0,15
	ECONOMAT						
	Paprika	kg	pm				pm
	Poivre de Cayenne	kg	pm				pm
	Poivre du moulin	kg	pm				pm
Poivre en grains	kg		pm			pm	
Poivrons doux	pièce	1,00				1,00	
Salicornes	bocal				1,00	1,00	
Sel	kg	pm	pm		pm	pm	
Vin blanc	litre	0,20				0,20	