



DATE: 08/08/2008

FICHE TECHNIQUE

## FILET DE SAUMON SAUVAGE KETA EN GELEE 100g Buffet



|               |                               |         |       |
|---------------|-------------------------------|---------|-------|
| Niveau        | PLATS MAISON                  |         |       |
| Catégorie     | 4000 Plat                     |         |       |
| Type          | 4013 Poissons >70% avec P/L>2 |         |       |
| Nb portion(s) | 1                             |         |       |
| Préparation   | 00:30                         | Cuisson | 00:01 |
|               |                               | Repos   | 00:00 |

|                         |                 |                            |      |
|-------------------------|-----------------|----------------------------|------|
| Descriptif              | Saumon en gelée |                            |      |
| Note                    | PPG1/2          |                            |      |
| Coût matière portion HT | 0,84            | Prix de vente réel TTC     | 0,00 |
| Coût matière total HT   | 0,84            | Coefficient multiplicateur | 0,00 |

## Progression

Placer le saumon dans le bouillon de la saumoniere en reduisant le feu pour que l'eau soit frissonnante. Preparer la gelee. Lorsque le poisson est cuit, le retirer du bouillon, laisser s'egoutter pendant quelques minutes sur le fond amovible de la saumoniere. Puis enlever la peau du dessus pour faire apparaitre la belle chair rose. Reserver. Lorsque la gelee commence a se solidifier, reprendre le saumon, mettre une feuille d'aluminium en dessous, repliee pour former une barquette autour du poisson. Faire couler lentement la gelee avec une cuiller sur le poisson. Remettre le tout au refrigerateur pendant 30 minutes avant de servir, placer le saumon dans un grand plat. Mettre des feuilles de salade lavees autour du poisson et agrementer par des taches de couleurs telles que des rondelles de tomates, des grosses crevettes, des quartiers d' oeuf

## Ingrédients

| Ingrédients                                    | Qté     | Unité  | PMP   | Qté x PMP |
|--|---------|--------|-------|-----------|
| BATAVIA - FRANCE - Frais                       | 10,000  | Gramme |       |           |
| COURT BOUILLON - BTE 1250 G -KNORR             | 3,000   | Gramme | 11,23 | 33,69     |
| CREVETTES NORV CUITE 90/120 - ST 5000 G - Surg | 0,100   | Piece  |       |           |
| FILET SAUMON KETA S/P -750 G -Surgele          | 100,000 | Gramme |       |           |
| GELEE CLAIRE - BTE 1000 G - 20 L - MAGGI       | 3,000   | Gramme | 14,36 | 43,08     |
| OEUF DUR ECALE - 53 - ALV - Frais              | 0,100   | Piece  |       |           |
| TOMATE - 57-67 MM - Frais                      | 0,100   | Piece  | 3,04  | 0,30      |