



DATE: 08/07/2008

FICHE TECHNIQUE

BOUDIN BLANC AUX GIROLLES 140g / 220g

Niveau	PLATS MAISON		
Catégorie	4000 Plat		
Type	4092 Charcuterie avec P/L<1		
Nb portion(s)	1		
Préparation	00:30	Cuisson	00:30
		Repos	00:00

Descriptif	Boudin blanc aux girolles		
Note	PPG1/2		
Coût matière portion HT	1,19	Prix de vente réel TTC	0,00
Coût matière total HT	1,19	Coefficient multiplicateur	0,00

Progression

Dans une poele, dans du beurre, faire fondre l'echalote emincee et la gousse d'ail entiere pelee. Y ajouter les girolles, sel, poivre, huile de noisette et ajouter les noisettes concassees. Reserver au chaud apres avoir jete la gousse d'ail. Faire dessecher le pain d'epice dans le grille-pain (Attention, il ne faut pas qu'il brunisse sinon il prend un gout acre !). Le laisser refroidir. Il devient dur. Le passer au mixer pour en faire une poudre fine . Recuperer les 2 entames de chaque boudin et les faire revenir dans du beurre + un peu d'huile dans une casserole. Jeter les entames ensuite. Deglacer le fond de la casserole avec le vin moelleux en le faisant reduire .Ajouter le fond de volaille. Porter a ebullition. Ajouter la poudre de pain d'epice. Poivrer genereusement. Cela doit epaissirAu dernier moment ajouter 2 cuilleres a soupe de vinaigre de cidre ou a defaut 1 de Vinaigre Balsamique. Puis, hors du feu, y faire fondre une CC de beurre pour rendre la sauce brillante .Couper les boudins en tranches un peu epaisses (8 tranches dans un boudin) et les fendre . Les faire dorer dans du beurre fondu dans une poele a feu doux. Cuire jusqu'a coloration . Dans chacune des assiettes, repartir les boudins autour du melange de girolles, echalotes

Ingrédients

Ingrédients	Qté	Unité	PMP	Qté x PMP
AIL BLANC - CAT 1 - Frais	1,000	Gramme	2,03	2,03
BEURRE DOUX - PLAQ 250 G - Frais	10,000	Gramme	5,90	59,00
BOUDIN BLANC - 130 G -Frais	1,000	Piece	4,43	4,43
CIBOULETTE - BARQ 30 G -Frais	0,500	Gramme		
ECHALOTTE - ST 250 G - - Surgele	2,500	Gramme	4,80	12,00
FOND VOLAILLE LIE - BTE 960 G - 12 L - KNORR	2,000	Gramme	9,22	18,45
GIROLLES - BTE 4/4 800 G	37,000	Gramme	5,72	211,64
HUILE ARACHIDE - BLLE 100 CL	0,700	Cl	1,69	1,18
NOISETTE POUDRE BRUTE - ST 1000 G	7,000	Gramme		
PAIN D EPICES - TR 40	1,000	Tranche		
POIVRE BLANC MOULU - BTE 365 G	0,100	Gramme	4,40	0,44
SEL FIN - SAC 1000 G	0,300	Gramme	0,23	0,07
VIN BLANC CUISINE 11° - PET 100 CL	1,700	Cl	1,30	2,22
VINAIGRE CIDRE - BLLE 75 CL	0,700	Cl	1,17	0,82