

Menu 14

Crème Du Barry

Escargots au beurre d'ail

Steak, beurre maitre d'hôtel, beurre marchand de vin,
P. frites

Tarte Tatin



Crème Du Barry

Introduction

Petit rappel du menu 8 : Poussin à la Du Barry

C'est sous le règne e Louis XV que le chou-fleur devient populaire. Certaines préparations à base de chou-fleur sont désignées sous l'appellation "Du Barry" (nom de la favorite du roi Louis XV, la comtesse Du Barry).

Le chou-fleur est un hybride du chou sauvage ; il se présente comme une inflorescence généralement blanche mais qui a des précurseurs de pigments violets, pourpres ou bleus. Sous l'effet de différents facteurs : changement de température, de lumière, de traces de métaux le chou-fleur peut se parer de colorations inattendues.

En France, la production provient principalement de Bretagne ; on trouve des choux fleurs toute l'année car il existe des variétés de printemps, d'été, d'automne et d'hiver.

Fiche technique de fabrication

Bon d'économat pour 10 couverts

No code	Produits	Qt	U	P.U.	Total
	Poireaux	1	Botte		
	Oignons	0,300	Kg		
	Céleri	0,300	Kg		
	Chou-fleur	1	Pc		
	Fond blanc	...	Kg		
	Roux blanc	...	Kg		
	Beurre (suage)	...	Kg		
	Crème	0,100	L		
	Lait	0,500	L		
	S-P-M	...	Kg		
Prix total hors T.V.A. :					
Nombre de couverts :					10
Prix de revient / cvt hors T.V.A. :					

Procédé de fabrication :

Tailler une mirepoix blanche (pas le vert des poireaux), suer au beurre

Remarque : Ne pas laisser brunir, le mouillage doit être prêt avant de suer

Mouiller de 3 litres de fond blanc (3 litre d'eau + 20x3 gr de fond blanc)

Nettoyer le chou-fleur et réserver 2 petits bouquets/cvrt en garniture

Couper le chou-fleur grossièrement, l'ajouter en début d'ébullition

Préparer une béchamel basic (sans assaisonnement) :

- ⇒ Mélanger 1/2 litre de lait et 60gr de roux blanc
- ⇒ Porter à ébullition
- ⇒ Réserver

Lorsque le chou-fleur est cuit (contrôle avec une fourchette), incorporer la béchamel dans l'appareil

Mixer le potage au bazooka

Filtrer DEUX fois au chinois

Rectifier l'assaisonnement et éventuellement la consistance (en ajoutant du roux blanc)

Reporter à ébullition et réserver

Cuire la garniture de petits bouquets de chou-fleur à l'anglaise (encore croquant)

Dressage

Garnir le fond des bols de 2 à 3 bouquets de chou-fleur

Verser le potage

Signer de crème fraîche

Informations complémentaires



Escargots au beurre à l'ail (Bourgogne)

Introduction

Le but du menu 14 est de réaliser des beurrés composés :

<i>Beurre à l'ail</i>	<i>Beurre maître d'hôtel</i>	<i>Beurre marchand de vin</i>
<i>Beurre ramolli</i>	<i>Beurre ramolli</i>	<i>Beurre ramolli</i>
<i>Persil</i>	<i>Persil</i>	<i>Persil</i>
<i>Ail</i>	<i>Citron</i>	<i>Echalote</i>
		<i>Vin rouge</i>
<i>S-P</i>	<i>S-P</i>	<i>S-P</i>

Origine de Bourgogne : depuis leur plus jeune âge, les bourguignons en mange 1 à 2 fois par semaine.

Crus, il faut les dégorger, et cuire longtemps. Pour le cours, nous avons utilisés des escargots en boîtes, ils sont déjà cuits. Il faut bien les rincer pour enlever le liquide de conservation.

Fiche technique de fabrication

Bon d'économat pour 10 couverts

No code	Produits	Qt	U	P.U.	Total
	Escargots de Bourgogne (100 pc = 10 à 12 / cvt)	1	Boite		
	Beurre	0,400	Kg		
	Persil	1	Botte		
	Ail	3	Gousses		
	S-P	...	Kg		
Prix total hors T.V.A. :					
Nombre de couverts :					10
Prix de revient / cvt hors T.V.A. :					

Procédé de fabrication :

Laisser ramollir le beurre à température ambiante

Nettoyer le persil et effeuiller

Émincer finement l'ail avec le persil

Mélanger l'ail, le persil, le beurre et assaisonner S-P

Réaliser un beurre en pommade et réserver

Rincer les escargots sous l'eau froide au moyen d'un chinois

Dresser les escargots soit en cassolette, soit dans un plat allant au four.

Recouvrir en abondance de beurre d'ail

Enfourner à 180° durant ± 15 minutes

Dressage

Si en cassolette, servir éventuellement avec une feuille de persil plat

Si en plat, dresser 10 escargots par cvt et recouvrir de sauce de beurre d'ail

Idéalement un morceau de pain est un PLUS

Informations complémentaires



Entrecôte beurre maitre d'hôtel et beurre marchand de vin

Introduction

C'est en général avec les viandes ou certains poissons grillés que l'on utilise des rondelles de beurre maitre d'hotel ou de beurre marchand de vin.

Fiche technique de fabrication

Bon d'économat pour 10 c ouverts

No code	Produits	Qt	U	P.U.	Total
	Contre filet ou petite tête de bœuf	1,800	Kg		
	P de terre bintje	2,500	Kg		
	Beurre	0,600	kg		
	Cresson	4	Bottes		
	Echalote	0,200	Kg		
	Citron	0,300	Kg		
	Persil	1	Botte		
	Vin rouge	0,750	L		
	Huile d'arachide	0,200	L		
Prix total hors T.V.A. :					
Nombre de couverts :					10
Prix de revient / cvt hors T.V.A. :					

Procédé de fabrication :

Beurre maitre d'hôtel

- ⇒ Laisser ramollir le beurre à température ambiante
- ⇒ Nettoyer le persil et effeuiller
- ⇒ Émincer finement le persil
- ⇒ Mélanger, le persil, le beurre, le citron et assaisonner S-P
- ⇒ Rouler dans du papier parchemin
- ⇒ Réserver au congélateur

Beurre marchand de vin

- ⇒ Laisser ramollir le beurre à température ambiante
- ⇒ Émincer très finement 1 échalote
- ⇒ Chauffer le vin rouge et l'échalote dans une poêle ou une russe
- ⇒ Laisser réduire de plus de la 1/2 le vin rouge
(meilleur résultat si tout le vin est évaporé pour mélanger les échalotes au beurre)
- ⇒ Laisser refroidir (avec un récipient et des glaçons)
- ⇒ Nettoyer le persil et effeuiller
- ⇒ Émincer finement le persil

- ⇒ Mélanger, le persil, le beurre, les échalotes et assaisonner S-P
- ⇒ Rouler dans du papier parchemin
- ⇒ Réserver au congélateur

Parer les viandes de ± 180gr par cvt

Préparer les P de terre en frites et les pocher à 150°

Préparer les garnitures

- Découper des fines rondelles de beurre maitre d'hôtel et beurre marchand de vin
- Ces rondelles peuvent être conservées dans de l'eau et de la glace. Le beurre est imperméable et conserve sa forme ronde
- Laver le cresson

Au moment de faire marcher :

Huiler et saler 1 coté juste avant de cuire le steak (à la poêle)

Le sel ne sèchera pas la viande et formera une croûte (la réaction de Maillard)
(avec le sel, la viande se colore et une croûte apparait)

Poêler dans un beurre noisette à la selon des cuissons (bleu-saignant-à point-bien cuit)

Poivrer en fin de cuisson et ne jamais retourner DEUX fois la viande.
(le poivre brulé donne un gout amer)

Ne jamais piquer la viande avec une fourchette, la retourner avec la fourche à viande ou une pince

Dressage

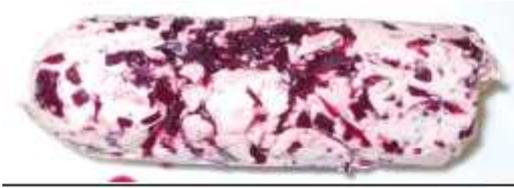
Dresser le cresson au-dessus de l'assiette

Placer deux rondelles de beurre (1 M-H et 1 M-V) sur le cresson ou en saucière

Déposer la viande en dessous de l'assiette et une poignée de frites à droite

Informations complémentaires





Tarte Tatin

Introduction

La tarte Tatin est une tarte aux pommes renversée dans laquelle les pommes sont caramélisées au sucre et au beurre avant la cuisson de la tarte.

L'histoire nous dit que ce sont les sœurs Tatin qui renversèrent une tarte, . . .



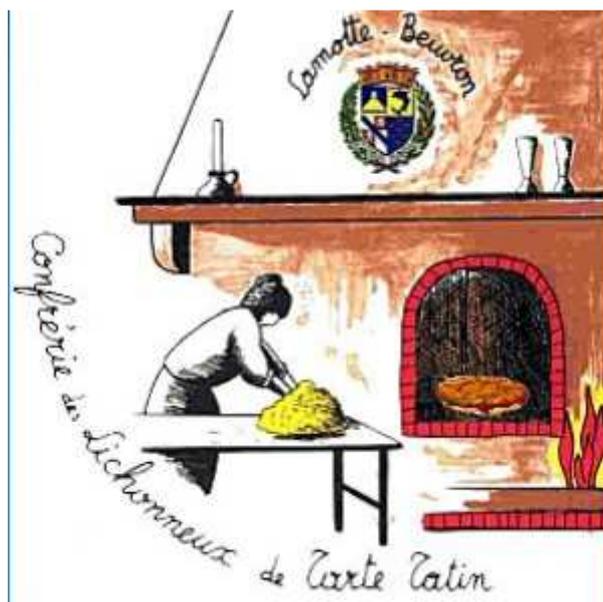
D'après la légende, ce dessert serait originaire de Lamotte-Beuvron en Sologne : les sœurs Stéphanie (1838-1917) et Caroline Tatin (1847-1911) y tenaient un restaurant, qui existe toujours sous le nom d' "hôtel-restaurant Tatin", face à la gare fréquenté par de nombreux chasseurs. Un dimanche d'ouverture de la chasse, alors qu'elle préparait une tarte aux pommes pour un repas de chasseurs, l'une des sœurs, étourdie, la laissa brûler. Elle décida de rajouter de la pâte et remit la tarte au four. Les chasseurs ont apprécié cette tarte, qui est devenue la tarte Tatin.

Curnonsky présente cette tarte à Paris en 1926 sous le nom de "tarte des demoiselles Tatin".

Le record de la plus grande tarte Tatin est détenu par un boulanger-pâtissier de Lamotte-Beuvron, avec un diamètre de 2,50 mètres.

En France et ailleurs, ce dessert est un classique des restaurants. Il peut être servi avec une boule de glace à la vanille ou un ramequin de crème fraîche.

Il existe une confrérie : les "Lichonneux de la tarte Tatin"



Pour réaliser la tarte, les meilleures pommes sont les "clochardes" ou les "reinettes" ou le plus souvent la golden, car il faut des pommes qui tiennent bien à la cuisson

Il existe des tartes Tatin de légumes . . .courgette,

Fiche technique de fabrication

Bon d'économat pour 10 couverts

No code	Produits	Qt	U	P.U.	Total
	Pommes reinettes	2	Kg		
	Beurre	0,500	Kg		
	Pate feuilletée	1	Pc		
	Sucre S2	...	kg		

Procédé de fabrication :

Réaliser un caramel : beurre, sucre (précisions de Serge?)

Laver, éplucher, vider et couper les pommes en 8

Faire revenir les pommes avec le caramel dans une poêle

Remplir les petits moules (type jetable)

Découper à l'emporte-pièce des cercles de pâte feuilletée (diamètre légèrement supérieur aux moules)

Couvrir les moules de pâte feuilletée en poussant bien les bords le long de la paroi des moules

Faire des petits trous dans la pâte

Cuire au four à 180°

Après cuisson, laisser refroidir pour figer le caramel

Démouler en retournant sur petite assiette et réserver

Dressage

Régénérer avant dressage en plaçant les tartes sur assiette au four

Informations complémentaires