

Ma brandade de morue et son jus de
Volaille
8 couverts



DENRÉES	UNITÉS	QUANTITÉ	PRIX	DÉROULEMENT
BASE				<u>Base :</u> Dessaler la morue au moins une nuit dans l'eau. Cuire la morue dans un bouillon avec le filet de cabillaud frais, le citron, le thym et laurier. Confire l'ail hachée dans l'huile d'olive à feu doux. Cuire les pommes de terre dans l'eau, réaliser une purée avec le lait chaud une fois cuites. Mettre au mélangeur le poisson avec l'ail confite, ajouter ce mélange à la purée, assaisonner.
Pomme de terre	Kg	0,800		
Morue salée	Kg	0,600		
Filet de cabillaud	Kg	0,200		
Eau	L	2		
Citron	Pce	2		
Thym laurier	Pm	Pm		
Huile d'olive	L	0,25		
Ail	Kg	0,040		
Lait	L	1		
Sel poivre piment	Pm	Pm		
PURÉE DE PATATE DOUCE				<u>Purée de patate douce:</u> Éplucher, cuire les patates douces et réaliser une purée, crémier et assaisonner , ajouter un peu de paprika
Patate douce	Kg	0,800		
Crème	L	0,25		
Beurre	Kg	0,030		
Paprika	Pm	Pm		
Sel, poivre, piment	Pm	Pm		
JUS DE VOLAILLE				<u>Jus de volaille:</u> Suer les carottes et oignons à l'huile d'olive, mouiller avec le fond de volaille, ajouter le thym et laisser réduire.Chinoiser et monter au beurre.
Fond de volaille	L	0,5		
Oignon	Kg	0,100		
Carotte	Kg	0,100		
Thym	Pm	Pm		
Huile d'olive	L	Pm		
Beurre	Kg	0,020		
PRÉSENTATION				<u>Dressage :</u> Monter la brandade en casserole par couche en alternant avec la purée de patate douce, ajouter la chapelure et gratiner au four. Servir avec une salade de roquette assaisonnée.
Chapelure	Kg	Pm		
Roquette	Sachet	1		
Huile,vinaigre, sel, poivre	Pm	Pm		
Notes personnelle :				