

Velouté soissonnais haddock
Crackers aux graines
8 couverts



DENRÉES	UNITÉS	QUANTITÉ	DÉROULEMENT
BASE VELOUTE			<u>Velouté Soissonnais :</u> Faire tremper les haricots la veille dans un grand volume d’eau froide. Ciseler les oignons et tailler les carottes assez finement. Suer les légumes au beurre, ajouter les haricots, le BG et mouiller avec le bouillon de volaille. Assaisonner avec le poivre, piment curcuma. Ne pas saler en début de cuisson. Cuire à couvert, assurer la cuisson. Mixer finement au blender, ajouter le crème liquide et rectifier l’assaisonnement.
Haricots blancs de Soissons	Kg	0,800	
Oignon	Kg	0,300	
Carotte	Kg	0,200	
Beurre	Kg	0,050	
Bouillon de volaille	l	2	
Crème liquide	L	0,200	
Curcuma	Pm	Pm	
Sel, poivre, piment	Pm	Pm	
Bg	Pce	1	
GARNITURE			<u>Garniture:</u> Réaliser une chiffonnade de haddock et réserver. Faire griller les lardons sans matière grasse dans une poêle, égoutter.
Lardons fumés	Kg	0,200	
Haddock	Kg	0,100	<u>Crackers aux graines:</u> Peser tous les ingrédients, incorporer l’ensemble dans un cul de poule. Étaler entre deux feuilles de cuisson et mettre au congélateur avant de les détailler et de les cuire. Cuire environ 15 minutes à 180°C Réserver.
CRACKERS AUX GRAINES			
Farine de blé noir	Kg	0,125	
Graines de courges	Kg	0,050	
Graines de tournesol	Kg	0,030	
Flocons d’avoine	Kg	0,030	
Graine de sésame	Kg	0,030	
Eau	L	0,135	
Huile d’olive	L	0,080	
Levure chimique	Kg	0,011	
Sel,poivre,piment,curcuma	Pm	Pm	<u>Décor :</u> Faire torréfier un peu de graines au four à 180°C
DÉCOR			
Cerfeuil	Botte	0,5	
Graine de courges ou autres	Pm	Pm	
Huile de noisette	L	Pm	<u>Dressage :</u> Dresser en assiette ou bol bien chauds, décorer avec le cerfeuil, les graines et un filet d’huile de noisette. Disposer au dernier moment le crackers sur le rebord et ajouter un peu de haddock sur le velouté .
Notes personnelle			