

Velouté de topinambour et pommes au miel, croutons romarin et croustillants bacon

8 Personnes



DENREES	UNITES	QUANTITES	DEROULEMENT
BASE VELOUTE			BASE VELOUTE : Eplucher et laver les légumes. Emincer les oignons et suer à l'huile d'olive, ajouter les pommes couper en gros dés et les topinambours. Ajouter le miel et le bicarbonate, mouiller au fond et cuire à couvert environ 25 minutes. Mixer et rectifier l'assaisonnement. POMMES MIEL : Eplucher et tailler en dés les pommes, sauter au beurre et ajouter le miel, assaisonner. CROUTONS ROMARIN : Tailler les baguettes en tranches assez fines, passer à la poêle avec un peu d'huile d'olive et le romarin frais. CROUSTILLANTS BACON : Disposer les tranches de bacon entre deux plaques de cuisson et passer au four à 180°C pendant environ 15/20 minutes. CHANTILLY BACON : Tailler le bacon en julienne, porter à ébullition avec la crème, piment et paprika, laisser infuser, filtrer et refroidir. Monter comme une chantilly classique et garder au frais. DECOR et FINITION : Présenter et décorer en assiette bien chaude avec le cerfeuil, l'huile, et la garniture.
Topinambour	Kg	1	
Oignons	Kg	0.200	
Pommes fruits	Pce	2	
Huile d'olive	L	0.050	
Miel	Kg	0.020	
Fond de volaille	L	2	
Crème épaisse	L	0.25	
Bicarbonate	Pm	Pm	
Sel, poivre, piment	Pm	Pm	
POMMES MIEL			
Pommes fruits	Pce	2	
Beurre	Kg	0.050	
Miel	Kg	0.020	
Sel, poivre, piment	Pm	Pm	
CROUTONS ROMARIN			
Pain baguette	Tranche	16	
Huile d'olive	L	0.050	
Romarin	Pm	Pm	
CROUSTILLANTS BACON			
Tranche de bacon	Tranche	8	
CHANTILLY BACON			
Crème liquide	L	0.250	
Bacon	Tranche	4	
Piment, paprika	Pm	Pm	
DECOR et FINITION			
Cerfeuil	Botte	0.5	
Huile de noisette	Pm	Pm	
Paprika	Pm	Pm	
Notes personnelles :			