FICHE N°	GNOCCHI A LA ROMAINE SAUCE TOMATE	BASE (pers.)
		8

DESCRIPTIF

Préparation chaude à base d'une semoule cuite au lait, accompagnée d'une sauce tomate fraîche et gratinée au parmesan.

PRESENTATION

PHASES TECHNIQUES

MISE EN PLACE DU POSTE
Denrées, matériel, cuisson, etc.

PREPARATIONS
Eplucher les légumes
Laver les légumes
Préparer un bouquet garni
Détailler la mirepoix
Ecraser l'ail

CONFECTION DE LA SAUCE TOMATE
Suer les lardons
Ajouter et suer la garniture aromatique
Ajouter le tomate concentrée
Singer
Ajouter les quartiers de tomates et l'ail
Mouiller
Assaisonner
Marquer en cuisson au four

ELABORATION APPAREIL A GNOCCHI
Mettre le lait à bouillir avec le beurre
Assaisonner sel, poivre et noix de muscade
Hors du feu ajouter la semoule
Cuire 5 à 6 minutes
Ajouter les œufs(3) et les jaunes(2)
Mouler l'appareil dans une plaque
Réserver au froid

FINITIONS
Démouler la semoule
Détailler à l'emporte pièce
Retirer le bouquet garni de sauc etomate
Mixer - Passer et fouler au chinois
Colorer les gnocchi
Saupoudrer de parmesan
Gratiner au four

DRESSAGE
Dresser et décorer

DENREES / VENTILATION

ARTICLES	U	A	B	C	D	TOT
BOUCHERIE						
Poitrine fumée	kg		0,15			0,15
CREMERIE						
Beurre	kg	0,08				0,08
Lait	litre	1,00				1,00
Œufs	pièce	5,00				5,00
Parmesan	kg			0,10		0,10
LEGUMERIE						
Ail	gousse		4,00			4,00
Bouquet garni	pièce		1,00			1,00
Carottes	kg		0,15			0,15
Oignons	kg		0,15			0,15
Persil plat	kg				pm	0,00
Tomate	kg		0,80			0,80
Tomate cerise	pièce				4,00	4,00
Romarin	botte				0,50	0,50
ECONOMAT						
Huile d'olive	litre		0,05	0,05		0,10
Noix de muscade	kg	pm				pm
Piment de cayenne	kg	pm				pm
Poivre du moulin	kg		pm			pm
Sel	kg	pm	pm			pm
Semoule de blé	kg	0,17				0,17
Tomate concentrée	kg		0,08			0,08