FICHE N°	SOUPE DE POISSONS SAUCE ROUILLE	BASE (pers.)
		8

DESCRIPTIF

Soupe réalisée à base de poissons. Accompagnée de rondelles de baguette, de gruyère rapé et d'une sauce rouille

PRESENTATION

PHASES TECHNIQUES

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

PREPARATIONS
Habiller les poissons
Tronçonner
Eplucher les légumes
Laver les légumes
Tailler la garniture aromatique
Confectionner le bouquet garni
Ecraser l'ail

MARQUER EN CUISSON
Suer la garniture aromatique
Ajouter les poissons
Ajouter la tomate concentrée
Mouiller
Ajouter la cardamome
Ajouter l'ail et le bouquet garni
Assaisonner et ajouter le safran
Couvrir
Ecumer

GARNITURE ET ROUILLE
Hacher le gruyère
Hacher l'ail
Monter la rouille au cutter

FINITIONS
Vérifier la cuisson des poissons
Retirer le bouquet garni
Mixer
Passer et fouler au chinois
Rectifier l'assaisonnement
Détailler les rondelles de pain
Ajouter l'huile d'olive
Colorer au four

DRESSAGE
Dresser

DENREES / VENTILATION

ARTICLES	U	A	B	C	D	TOT
POISSONNERIE						
Congre	kg	0,30				0,30
Langoustine	kg	0,12				0,12
Mulet	kg	0,30				0,30
Pageot	kg	0,30				0,30
Rouget grondin	kg	0,30				0,30
Vieille	kg	0,30				0,30
CREMERIE						
Gruyère	kg			0,12		0,12
Œufs	pièce		2,00			2,00
LEGUMERIE						
Ail	gousse	4,00	2,00			6,00
Céleri boule	kg	0,15				0,15
Estragon	botte	0,25				0,25
Fenouil bulbe	kg	0,15				0,15
Oignon	kg	0,25				0,25
Persil	kg	0,03				0,03
Poireau	kg	0,20				0,20
Tomate	kg	0,50				0,50
ECONOMAT						
Cardamome	kg	0,02				0,02
Huile d'olive	litre	0,10	0,20	0,05		0,35
Pain (baguette)	pièce			0,75		0,75
Poivre de Cayenne	kg	pm	pm			pm
Safran	kg	pm	pm			pm
Sel	kg	pm	pm			pm
Tabasco	litre		pm			pm
Tomate concentrée	kg	0,03				0,03