

Fiche technique

CANNELLONI DE BLETTE SEMAINE DU GOUT 2023



Description

Famille	Entrées chaudes
Sous-famille	Pâtes
Atelier	PREPARATION CHA...
Type	ENTREE
Prix de revient (HT)	1.390 €

Ingrédients (pour 10 parts)	Qté	U	PU HT
BLETTE	0.800	KG	2.30
CHANTERELLE	0.100	KG	24.95
CORIANDRE BOTTE 30 GR	0.250	BOTTE	0.80
CREME LIQUIDE 35% SPÉC CHANTILLY	0.100	L	4.00
OIGNON JAUNE	0.030	KG	1.15
PATE CANNELLONI A FARCIR	0.200	KG	23.84
PLEUROTTE	0.100	KG	6.55
POITRINE FUMEE	0.100	KG	9.90
PORC POITRINE FRAICHE	0.250	KG	9.90

Nombre d'ingrédients : 9

Allergènes

Phases de fabrication

Blanchir les feuilles vertes de blettes dans l'eau bouillante salée, refroidir avec de la glace. Tailler la poitrine en gros cubes cuire sous vide en amont (voir les traiteurs). Tailler les champignons au couteau en brunoise, les faire sauter au beurre clarifié et des oignons et la coriandre fraîche, Mélanger à la poitrine effilochée et éventuellement retaillé au couteau. faire infuser les parures de lard fumé dans la crème. réaliser une huile de fane de carotte et autres herbes Réaliser le montage des cannellonis : garnir de farce la pâte à lasagne pochée et refroidie, Ensuite le rouler dans les feuilles de blettes blanchies, les rouler dans du papier film mettre au four à 56 ° pendant 10 mn puis défilmer et remettre au four à 67 ° C attention au risque de brunissement de la blette. à l'envoi dresser la crème de lard en fond d'assiette, déposer le cannelloni le lustre au beurre clarifié et mettre quelques gouttes d'huile de fane sur la crème de lard.