

Choucroute aux poissons « Kammerzell » Strasbourg

Ingrédients pur 10 pers	Progressions techniques
<ul style="list-style-type: none"> ➤ <u>Poissons</u> • 0.500 kg Hadock • 0.500 kg Saumon • 0.500 kg Flétan • Moules (facultatif) 	<ul style="list-style-type: none"> A. Détailler les filets de poissons en fines escalopes régulières avec soins.
<ul style="list-style-type: none"> ➤ <u>Choucroute cuite</u> • Choucroute en seau 	<ul style="list-style-type: none"> A. Aérer les choux avec une fourchette à viande B. Former des pelotes allongées de 130gr C. placer en plaque GN1/1 D. Envelopper délicatement les la choucroute alternativement avec les 3 poissons dans un même ordre. E. (Hadock, saumon, et flétan) F. Cuire au micro-onde 2 mm G. Puis placer au four à 65 °vapeur avant envoie
<ul style="list-style-type: none"> ➤ <u>Sauce beurre Blanc /poisson</u> • 0.250 l Vin Blanc • Poivre Mignonnette • 0..040 kg échalote • 0.200 kg Beurre • Fumet de poisson • 0.200Crème fluide cuisson • 0.20 kg Fécule • Sel poivre, piment de Cayenne 	<ul style="list-style-type: none"> A. Réaliser la réduction de vin blancs poivre et échalotes ciselées. B. Réduire le fumet de poisson (à défaut PAI) C. Réduire la crème D. Assembler, lier légèrement à la fécule E. Monter au beurre avant d'envoyer. F. Tenir au chaud
<ul style="list-style-type: none"> ➤ <u>Garniture</u> • 0.300 kg Carotte • 3 pièces Tomate • 0.500 BF15 	<ul style="list-style-type: none"> A. Éplucher laver les carottes et pommes de terre B. Tailler les carottes en bâtonnets ou en sifflets C. Glacer au beurre D. Tourner les pommes de terre à l'anglaise E. Cuire à l'anglaise au safran. F. Monder les tomates, tailler en pétales confire au four à l'huile d'olive, 80° durant 1 h
<ul style="list-style-type: none"> ➤ <u>Finition et présentation</u> ➤ <u>Croustillant de pâte à choux</u> • 0.060 kg Eau • 0.025 kg Beurre* • 1 pincée sel • 0.35 kg Farine • 1Œuf • 0.05 L lait • Graines de pavots et et/ou sésame. • ¼ de botte Aneth <p>/ ou fleurons</p>	<ul style="list-style-type: none"> A. Réaliser une pâte à choux classique B. Délayer au lait froid C. Mettre en poche D. Coucher en en fins traits sur papier cuisson et plaque à pâtisserie (ou autre forme) E. Parsemer de graines, saler légèrement F. Cuire au four sans ventilation à 180° durant 8' à 10' minutes .Réserver. <p><u>Dressage</u> Placer le poisson au centre de l'assiette, placer la garniture harmonieusement, entouré d'un cordon de sauce. Parsemez d'aneth ciselé.</p>

Choucroute aux poissons « Kammerzell » Strasbourg

Exemples de dressage

