FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION

Coquillages et crustacés au noilly prat à l'ombre d'un	COUVERTS	
croquant au pavot bleu	4	
<u>DESCRIPTIF</u> : Noix de saint Jacques et gambas, sautées,	PRESENTATION:	
flambées, déglacées Noilly prat, flambées au cognac,		
mouillées crème et réduite.	Assiette creuse	
Feuille de bric beurrée parsemée de graines de pavot, cuite au		
four.		

PROGRESSION	DENREES	UNITE	QUANTITE
Faire fondre un peu de beurre pour les brics	POISSONNERIE		
Couper les brics en 4	Noix de St Jacques	Kg	0.2
Les beurrer, parsemer de graines de pavot, cuire à 180°	Gambas	pce	16
Dans un sautoir, faire sauter rapidement les noix de			
saint Jacques, puis les gambas à l'huile d'olive,	BOF		
dégraisser, flamber cognac, réserver au chaud.	Crème	L	0.5
Déglacer le sautoir au Noilly, réduire, mouiller crème,	Beurre	Kg	0.100
Réduire, assaisonner et safraner légèrement.			
Réunir les gambas et noix de St Jacques dans la sauce,	CAVE		
laisser mijoter 1 mn puis débarrasser au bain-marie	Noilly Prat	L	0.10
DRESSAGE	Cognac	L	0.03
En assiette creuse, puis poser le croustillant en biais.	-		
	EPICERIE		
	Feuilles de bric	Pce	2
	Pavot bleu	Pm	
	safran	Pm	
	Huile d'olive	1	0.10