BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL CUISINE - FICHE TECHNIQUE

Nombre de couverts :	28

Codes :	Intitulé du plat :	Cromesquis Franc-Comtois

DESCRIPTIF

Il s'agit d'une mise en bouche croustillante composée d'une morille garnie de cancoillotte au vin jaune qui est pannée puis frite. Cette bouchée est agrémentée d'un pesto à l'asbinthe.

INGRÉDIENTS	Unités	Qté.
Eléments de base		
Morilles entières	pièce(s)	28
Cuisson des morilles		
Crème liquide 30%	l.	0,350
Vin Jaune	l.	0,088
Garniture des morilles		
Cancoillotte	kg.	0,420
Vin Jaune	l.	0,088
Pesto d'absinthe		
Feuilles d'absinthe fraîche	P.M.	P.M.
Noix	kg.	0,035
Huile de noix	l.	0,088
Panure		
Chapelure blonde	kg.	0,210
Œufs entiers	pièce(s)	3,500
Farine T45	kg.	0,210
Décor		
Pluche d'absinthe	P.M.	P.M.

N° Phase	Phases techniques de réalisation	Durée
1 -	Mettre en place le poste de travail	0:05
	Nettoyer son poste, préparer le matériel,	
	vérifier les denrées (qualité, fraîcheur, D.L.C. ...)	
2 -	**Marquer les morilles en cuisson**	0:02
	Les placer dans la crème au vin jaune durant 10'	
3 -	**Réaliser la cancoillotte au vin jaune**	0:10
4 -	**Confectionner le pesto d'absinthe**	0:05
	Réunir tous les ingrédients et les mixer	
	Rectifier l'assaisonnement	
5 -	**Injecter la cancoillotte dans les morilles**	0:05
	S'aider d'une seringue	
6 -	**Allumer la friteuse ou préparer une petite russe**	0:01
	d'huile	
7 -	**Paner les morilles à l'anglaise**	0:10
8 -	**Frire les cromesquis**	0:10
9 -	**Procéder au dressage**	0:02
	Temps total estimé :	0:50

Photo du plat	Consignes et dressage	Techniques mises en œuvre
	- Disposer le cromesquis sur lit de pesto dans une cuillère à dégustation	- Réaliser un pesto - Paner à l'anglaise et frire un aliment