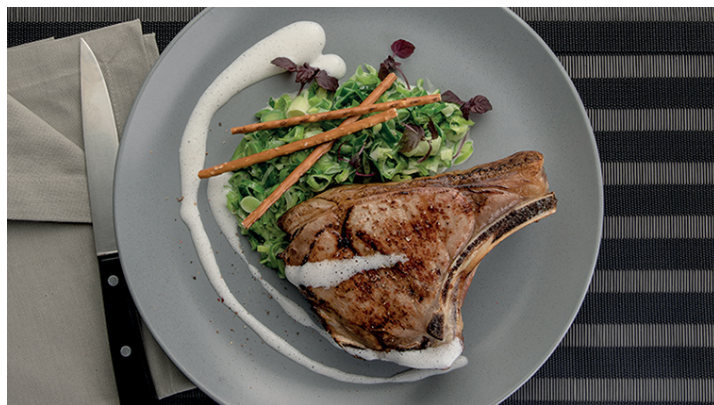




Côte de veau, mousse de lait vanille, crème de poireau



Budget :



Ingrédients pour 10 Couverts

Réf.	Libellé	Quantité
135282	Côte de veau 1ère VVF 320 g env. Solution Bouchère	10 Pièce Unitaire
26209	Poireaux rondelles PassionFroid 2,5 kg	400 Gramme
7321	Beurre plaquette doux 82% MG 250 g PassionFroid	0,2 Kilo
	Vanille	PM
	Bretzel	PM
	Pousse de shizo	PM
	Sel/poivre	PM

Recette

1. Sans décongélation, sans sel, sans matière grasse, cicatriser le produit sur la face plate jusqu'à coloration. Retourner et cicatriser l'autre face. Poivrer. Terminer la cuisson selon la cuisson désirée au four sec à 180/200°C. Saler
2. Réaliser un créme de poireau : faire suer des poireaux coupés dans du beurre et de la vanille. Saler et poivrer
3. Dresser en ajoutant un bretzel en décoration et des pousses de shizo