

Fiche technique

Thème	Référence	Date	Nom
Hors d'œuvre chaud		29.05.2017	Stoky
Mets	Crème prise de maïs au parfum de saucisse aux choux IGP		
Méthodes de cuissons	Pocher		
Temps de préparation		Temp. de cuisson/temp. à cœur	10 minutes 110°C four mixte 50% humidité
Ingrédients pour	4 personnes		
Proportions Poids net	Ingrédients	Mise en place / Préparation / Cuisson	Equipements de cuisine
Compote			
100 g	Oignon nouveau	Faire suer dans un peu de beurre	
30 g	Maïs	Ajouter	
50 g	Fond blanc	Compoter	
10 g	Saucisse aux choux cuite	Ajouter	
Flan de maïs + crème			
60 g	Maïs	Cuire l'ensemble, mixer et passer au chinois étamine	
125 g	Lait		
125 g	Crème		
		Garder une partie pour la sauce moussante	
Q.S	Œuf	Coller à un œuf pour 250 g d'appareil de base	
Garniture			
10 g	Saucisse aux choux cuite		
10 g	Croûtons au beurre		
10 g	Maïs		
10 g	Pomme Granny	Tailler en cubes	
10 g	Pomme Gala		
10 g	Noix	Torréfier les noix et tailler en quartiers	
		Faire des points de mousse	

Présentation



Fiche technique

Dressage	Verrine transparente
Décoration	
BPF	Refroidir à 3°C en 90 minutes