**Fiche de recette / planification**

| Nom | Date |
| --- | --- |
| Marcelo Pereira | 07-07-17 |
| Thème | Référence |
| Sauces | Pauli, connaissances professionnelles |

| Mets : | Sauce vin blanc au safran - Emulsion |
| --- | --- |
| Méthodes de cuisson : | bouillir |
| Temps de préparation : | 10 minutes |
| Temps de cuisson : | 40 minutes |
| Ingrédients pour : | 1L de sauce |

| Quantités | Ingrédients | Mise en place / préparation |
| --- | --- | --- |
| 1700 G | Fond de poisson | **Mise en place :** |
| 200 G | Fond blanc volaille | - Faire réduire de 1/3 le fond de poisson de vollaille, |
| 100 G | Fond de champignons | Champignons, le vin blanc et le Noilly prat. |
| 300 G | Vin blanc | **Préparation :** |
| 100 G | Noilly prat | - Faire suer la farine dans le beurre pour obtenir un roux |
| 50 G | Beurre | Et le laisser refroidir. |
| 60 G | Farine fleur | - Ajouter la réduction chaude, porter à ébullition. |
| 400 G | Crème entière, 35% | - Mijoter 30 minutes, remuer et écumer fréquement. |
| 5 G | Pernod | - Passer cu chinois étamine, reporter à ébullition. |
| 10 G | Jus de citron frais | - Ajouter la crème entière, le Pernod et le jus de citron, |
| 2 G | Safran en poudre | Assaisonnner sel, poivre blanc et poivre de Cayenne |
|  | Sel |  |
|  | Poivre blanc | - Pour l'émulsion prendre une partie de la sauce |
|  | Cayenne moulu | La mettre en syphon avec deuc cartouches, secouer |
|  |  | Et dresser. |
|  |  |  |

| Présentation : |
| --- |
| Dressage : Sur assiette/ saucière |
| Décoration : |
| Vaisselle : Assiette blanche |
| BPF : Si on utilise des fonds « convenience » pour la réduction, il faut veiller tout particulièrement à la tenir en sel. |