



MODULE IT - FICHE DE PRÉPARATION DES RECETTES

APRO FORMAZIONE - FDM ECOLE HOTELIERE CANNES - NOORDEPOORT - SEDU

Portions : 10

Nom de la recette : Croquettes de crevettes traditionnelles hollandaises



INGREDIENTS	UNITÉ DE MESURE	QUANTITÉ	ÉTAPES DE LA TRANSFORMATION
BOULES D'AMERTUME/CROQUETTE			<p>BOULES D'AMERTUME/CROQUETTE</p> <ul style="list-style-type: none"> Mettre la farine, les protéines et la chapelure dans leur propre bac. Faire des boules de 30 grammes Dans un premier temps, passez votre produit à travers la fleur et faites-le tomber délicatement. Vous obtenez alors votre produit par l'intermédiaire du blanc d'œuf. Ensuite, vous obtenez votre produit par le biais du fil d'Ariane. Ensuite, le produit passe à nouveau à travers le blanc d'œuf. Enfin, vous ferez à nouveau passer votre produit par le fil d'Ariane. Friture dans de l'huile à 180 degrés Celsius <p>BROTH OF GREY SHRIMPS (il peut être préparé à l'avance par les enseignants)</p> <ul style="list-style-type: none"> Préparer une grande casserole (d'une capacité d'au moins 5 litres) avec l'huile d'olive. Hacher et ajouter l'échalote et l'ail à l'huile. S'allume lentement sans couleurs. Pendant ce temps, couper le poireau et la carotte en petits morceaux et les laver. Ajouter à l'échalote et à l'ail. 2 minutes. Chauffer légèrement et ajouter les pelures des crevettes grises et le temps. Ajouter régulièrement la purée de tomates après 5 minutes de mixage. Chauffer pendant 1 minute Éteindre avec le cognac et les ours flambés
Farine	Gr.	200	
Chapelure	Gr.	300	
Blanc d'œuf	Gr.	300	
Salpicon	Gr	900	
BOUILLON DE CREVETTES GRISES			
Huile d'olive	Éclaboussures	1	
Échalote	Pièces	2	
Poireau	Pièce	1	
Carotte	Pièce	1	
Ail	Clous de girofle	2	
Temps	Brindilles	4	
Congé en baie	Feuilles	4	
Peaux de crevettes grises	Kg.	1	
Purée de tomates	Gr.	140	
Cognac	Dl.	1	
Stock de poissons	L	2	
Crème de cuisson	L	0.5	
SALPICON			
Beurre	gramme	110	
Oignon	pièce	1/2	
Farine	gramme	130	
Bisque	décilitre	7	
Gélatine	feuilles	4	
Crevettes grises	gramme	150	
Chapelure blanche (pour la panure)	gramme	300	



Blanc d'œuf (pour la panure)	gramme	300
Farine (pour la panure)	gramme	200
Sel		
Poivre		
GARNITURES - CHOU ROUGE		
Chou rouge	gr	250
Vinaigre de pomme	ml	30
Huile d'olive	ml	90
Persil	gr	5
Sel		
poivre		
GARNITURES - COMPOTE DE POMMES		
Pomme Elstar	pièces	2
Vin blanc	dl	1
L'eau	dl	1
Sucre	gr	50
Sel et poivre	Au goût	
GARNITURES - GINGEMBRE		
Gingersyrup	ml	50
Fromage à la crème (mascarpone)	gr	100
Crème	ml	50
Sel et poivre	Au goût	

- Laisser bouillir lentement pendant 3 minutes
- Ajouter le fumet de poisson et les feuilles de laurier
- Faire bouillir lentement pendant 30 minutes
- Tamiser le liquide
- Ajouter la crème et assaisonner de sel et de poivre si nécessaire.

SALPICON

- Gélatine diluée dans de l'eau froide
- Laisser le beurre fondre dans la poêle
- Couper l'oignon en petits cubes
- Ajouter la farine et cuire le roux
- Ajouter le bouillon froid
- Porter lentement à ébullition, en remuant, jusqu'à obtention d'une masse homogène (salpicon).
- Presser et ajouter la gélatine
- Ajouter les crevettes grises
- Assaisonner le Salpicon avec du sel et du poivre
- Cool Salpicon

GARNITURES - CHOU ROUGE

- Couper le chou rouge en fines lanières (julienne).
- Hacher le persil
- Faire mariner les fines lamelles de chou rouge avec le persil haché, le vinaigre de pomme et l'huile d'olive (vinaigrette).
- Laisser refroidir le chou rouge au réfrigérateur pendant au moins 30 minutes.
- Ajoutez du sel et du poivre selon votre goût.

GARNITURES - COMPOTE DE POMMES

- Éplucher et couper la pomme en brunoise/cubes de 5 mm.
- Ajouter dans une petite casserole avec l'eau, le vin et le sucre.
- Porter à ébullition et cuire jusqu'à tendreté.
- Ne pas cuire trop longtemps, les appelcubes ne doivent pas se désagréger.
- Ajoutez du sel et du poivre selon votre goût
- Laisser refroidir.

GARNITURES - GINGEMBRE

- Fouetter le fromage frais, la crème et le sirop dans un bol jusqu'à ce qu'ils soient mous.
- Saler et poivrer à volonté et mettre la crème



			au gingembre dans une poche à douille (round tip).
Temps de cuisson : Boules d'amertume 30 min Bouillon 45 min Salpicon 15 min			Matériel de préparation et de cuisson : <ul style="list-style-type: none">• Gobelet de mesure• Planche à découper
Temps de préparation : Boulettes 1h Bouillon 1h Salpicon 1h Garnitures 30min			<ul style="list-style-type: none">• Couteau de cuisine• Écumoire• Tamis• Poêle de cuisson• Scoop• Planche à découper• Couteau de cuisine• 3 boîtes pour la panure• Éplucheur• Cuttingbord• Petit couteau• Fouet• Bol
Quantité individuelle recommandée : n.d.			Variations : n.d.