

TROPHEE DOUAR HA MOR 2019



Saint Joseph - Bossuet
Lycée Collège
Lycée Hôtelier
et de Tourisme

FICHE TECHNIQUE

Sur son lit feuilleté, un filet de rouget accompagné de son pressé de pomme de terre et de ses asperges poêlées, sauce gingembre

Boisson servie avec cette recette :

Rhône to the Bone 2015, Côtes-du-Rhône Rouge

Nombre de
couverts :

__10__

INGREDIENTS		U.	Qté	DEROULEMENT
Sauce gingembre				<p>Préparer la pâte feuilletée :</p> <p>Pétrir la farine et l'eau, laisser reposer. Mettre le beurre entre deux feuilles de film plastique et l'étaler en carré. Etaler la pâte en grand rectangle. Poser le beurre au milieu. Replier la pâte sur le beurre pour l'enfermer. Faire un tour simple puis la mettre en long et refaire un deuxième tour. Filmer et mettre au frais.</p> <p>Sauce gingembre :</p> <p>Eplucher et émincer finement le gingembre. Presser l'orange et couper finement le piment. Faire revenir le gingembre avec le jus d'orange, la cuillère à soupe de vinaigre et le sucre sur le feu doux. Ajouter le piment et le faire monter au beurre.</p> <p>Pressé de pommes de terre :</p> <p>Eplucher et couper finement à la mandoline les pommes de terre. Mettre dans une plaque à rôtir du beurre en pommade et les pommes de terre. Bien mélanger. Superposer les pommes de terre dans un moule. Disposer deux couches de papier aluminium et enfourner à 180°C. pendant 20 à 30 minutes. Démouler et faire réchauffer 5 à 10 minutes avant l'envoi.</p> <p>Rouget :</p> <p>Ecailler et vider les rougets. Faire chauffer l'huile ou le beurre et les cuire avant d'envoyer (3-5 minutes).</p> <p>Pointes d'asperge :</p> <p>Laver et couper l'extrémité des asperges (1 cm). Retirer avec la pointe du couteau les « écailles » qui longent la tige des asperges. Laver et nettoyer avec du papier. Chauffer l'huile d'olive et y déposer les asperges. Sur le feu moyen, les laisser 2 à 3 minutes puis baisser le feu et les recouvrir en les laissant 7 à 8 minutes tout en remuant.</p> <p>Sortir la pâte feuilletée et l'étaler pour faire des cercles à l'emporte pièces. Les cuire à 220°C. pendant 5 à 10 minutes.</p> <p>Dresser.</p>
Gingembre	Pièce	3		
Orange	Pièce	3		
Vinaigre	C. à Soupe	5		
Sucre	C. à Soupe	8		
Piment rouge	Pièce	1/4		
Beurre	Kg.	0.400		
Pâte feuilletée				
Farine	Kg.	1		
Beurre	Kg.	0.500		
Eau	Litre	0.060		
Sel	C. à café	2		
Pressé de pommes de terre				
Pommes de terre	Kg.	1.500		
Beurre	Kg.	0.500		
Sel / poivre	Kg.	PM		
Asperges vertes	Pièce	20		
Rougets	Pièce	5		
Huile d'olive	Litre	PM		
<p align="center">PM = Pour Mémoire</p>				