Intitulé du plat	Type de plat
Croquettes ou cromesquis aux crevettes {i.s.j}	

Fiche technique de fabrication-bon économat.

N° de référence		Nombre de couverts
		10

Denrées	Unité	Qté
Fumet de poison	dl	9
Bisque (crevettes ou homard) ou sauce tomate, -concentré (facultatif)	dl	1
Crevettes (grises ou rose)	gr	250
Roux		
Matière grasse	gr	170
farine	gr	170
Citron (1 jus)	pc	1
Sel, poivre, muscade		
crème	dl	1
Jaunes d'œufs	pc	2
Anglaise, chapelure		pm
persil	bt	1
Quartiers de citrons	pc	4
Liaison au roux varie de 300 gr à 360 gr / L		
Variantes de mouillement pour la réalisation		
Sauce Armoricaine - Américaine ou Coulis de crustacés ou bisque non liée ou Jus de crustacés.		

N°	Phases techniques	Temps
1.1	1. Faire le roux et laisser refroidir. 2. Mélanger la bisque au fumet et faire bouillir. ou fumet et sauce tomate ou fumet + concentré	
1.2	3. Concasser les crevettes. 4. Verser en dehors du fourneau le fumet bouillant sur le roux froid.	
1.3	5. Délayer parfaitement au fouet. ATTENTION aux angles.	
1.4	6. Faire rebouillir sur le fourneau. Retirer du feu et ajouter les crevettes, le jus de citron, les deux jaunes et la crème.	
1.5	7. Rectifier l'assaisonnement. 8. Huiler une plaque de 2 cm de hauteur verser l'appareil mettre papier huiler dessus.	
1.6	9. Mettre à refroidir. 10. Déplaquer et portionner en donnant une forme de croquette après refroidissement.	
1.7	11. Passer à l'anglaise => paner 12. Mettre au frais avant le service.	
1.8	13. Équeuter le persil le laver et le frire. 14. Couper des quartiers de citrons.	
1.9	15. Faire chauffer la graisse à 180°C, puis cuire les croquettes 3 min 16. mettre sur papier essuie tout puis dresser à l'envoi sur plat rond avec dentelle persil frit et quartiers de citrons.	
1.10		

Schéma ou dessin ou photo