

Intitulé du plat			Type de plat		
Cheesecake salé avocats et saumon fumé					
Fiche technique de fabrication-bon économat.					
N° de référence				Nombre de couverts	
				4	
Denrées	Unité	Qté	N°	Phases techniques	Temps
Crackers ou tuc	gr	100	1.1	<ul style="list-style-type: none"> <li>Laver, sécher, ciseler la ciboulette.</li> <li>Mixer les crackers en miettes.</li> <li>Ajouter le beurre fondu et mélanger le tout.</li> <li>Répartir la préparation dans un moule à mini-bouchée en silicone ou le fond de 4 cercle de 8cm en tassant bien sur feuille de papier sulfurisé. Réserver au froid.</li> <li>Mettre la feuille de gélatine dans un bol d'eau froide.</li> <li>Couper les avocats en deux, retirer les noyaux et récupérer la chair à l'aide d'une cuillère.</li> <li>Mixer la chair avec le Philadelphia, saler et poivrer.</li> <li>Presser le 1/2 jus d'un citron vert et le porter à frémissement, hors du feu incorporer la feuille de gélatine essorée dans la préparation à l'avocat.</li> <li>Battre et incorporer la crème battue et la ciboulette Rectifier l'assaisonnement.</li> <li>Répartir la préparation par-dessus le fond de biscuit. Placer au réfrigérateur 3h minimum.</li> <li>Une fois les cheesecakes bien pris, les démouler (si besoin placer les cheesecake 30 minutes au congélateur pour faciliter le démoulage).</li> <li>Décorer avec les tranches de saumon fumé et quelques feuilles coriandre, baies rouge.</li> </ul>	
beurre	gr	30			
avocats	pc	3	1.2		
Philadelphia	gr	250			
Citron vert	pc	1/2	1.3		
Feuille de gélatine	pc	1			
Crème à 30%	cl	10	1.4		
ciboulette	brins	20			
Coriandre frais		pm	1.5		
Saumon fumé	tr	4			
Sel, poivre			1.6		
<i>Facultatif :</i>					
Avec/sans ail – tabasco – tomates séchées ou fraîche, piment, ...			1.7		
			1.8		
			1.9		
			1.10		
			Schéma ou dessin ou photo		
					