

Intitulé du plat			Type de plat		
Pâtes saumon brocolis et crème					
Fiche technique de fabrication-bon économat.					
N° de référence				Nombre de couverts	
				4	
Denrées	Unité	Qté	N°	Phases techniques	Temps
Pâtes ex pennes, tagliatelles...	Gr	600	1.1	<ul style="list-style-type: none"> <li>Défaire les brocolis en petits bouquets, les laver et les cuire 5 min à l'anglaise (eau bouillante salée), les égoutter et les réserver au chaud.</li> <li>Couper le saumon fumé en lanières. Si le saumon est frais le détailler en cubes, l'assaisonner et le poêler.</li> <li>Porter la crème à frémissement.</li> <li>Réduire.</li> <li>Cuire les pâtes à l'eau bouillante salée « al dente ».</li> <li>Egoutter.</li> <li>Ajouter à la crème les bouquets de brocolis.</li> <li>Ajouter les pâtes, les jaunes d'œufs, le saumon détaillé. <i>Si frais mettre les cubes poêlés en garniture de finition.</i></li> <li>Rectifier l'assaisonnement en poivre.</li> <li>Présenter avec du parmesan.</li> </ul> <p><b>Remarque :</b> La crème Peut être remplacée par une béchamel légère (roux 60 gr au litre de lait avec un trait de crème).</p>	
Saumon fumé	Gr	200			1.2
Brocolis	Gr	600	1.3		
Œufs (jaune)	Pc	2	1.4		
Crème 30%	Cl	40	1.5		
Parmesan		Pm	1.6		
Sel, poivre			1.7		
<i>Variante</i>			1.8		
Saumon frais	Gr	200	1.9		
			1.10		
			Schéma ou dessin ou photo		