Intitulé du plat	Type de plat
Cappuccino de crevettes ou crustacés	Potage

Fiche technique de fabrication-bon économat.

N° de référence	Soudant Alan	Nombre de couverts
		3 litre ou 10 cts

Denrées	Unité	Qté
Carcasses de crustacés	kg	2
Carottes	gr	150
Oignons	gr	150
Céleri branche	gr	150
Cognac ou armagnac	cl	5
Fumet de poisson	L	3
Riz rond	gr	150
Crème 40%	cl	20
Concentré de tomates	gr	100
Huile d'olive	cl	2
Aïl (gousses)	pc	2
Paprika		
Piment de Cayenne		
Remarque		
Crevettes ou chair de crustacé en lien avec celle utilisée pour la bisque		
Variante		
Pour une sauce remplacer le riz par de la farine blanche		

N°	Phases techniques	Temps
1.1	• Emincer les légumes, concasser les carcasses si nécessaire.	
1.2	• Chauffer l'huile, colorer les carcasses (cardinaliser). • Suer les légumes, flamber.	
1.3	• Ajouter le concentré de tomates, cuire quelques minutes à feu doux.	
1.4	• Ajouter le riz. • Mouiller au fumet et porter à ébullition.	
1.5	• Ecumer, cuire à frémissement pendant 30 minutes. • Mixer si carcasses de crevettes, sinon ne pas mixer. • Passer au chinois avec pilon ou rouleau à tarte.	
1.6	• Repasser au chinois mousseline. • Rectifier l'assaisonnement et la consistance. • Battre la crème à moitié et poser sur la bisque à l'envoi + paprika.	
1.7	• Ne pas oublier la garniture au fond du bol	
1.8		
1.9		
1.10		

Schéma ou dessin ou photo