

POT AU FEU EN DEUX CUISSONS, SALADE FRAICHEUR, CANNELLONI DE CHOU, CREME AU RAIFORT

Quantité pour : 8 personnes

Réalisé par Bret Elise

Date : 15 décembre 2014

PROGRESSION DE LA RECETTE	INGREDIENTS	UNITE	QTE
1. Pot au feu : - Enlever l'excédent de gras ou de parties nerveuses des viandes, puis les ficeler. Blanchir la viande. Ecumer - Eplucher, laver tous les légumes. Ajouter les légumes entiers (poireaux ficelés, oignon piqué de girofle, carottes, navets) Ajouter le gros sel, le poivre, la tête d'ail et le bouquet garni et laisser cuire pendant 2h30 - Finir par ajouter les pommes de terre et terminer la cuisson 30 minutes. 2. Canneloni de chou braisé - Laver le chou, garder les plus belles feuilles. Emincer finement le reste. - Blanchir à l'anglaise les feuilles puis la chiffonnade. - Tailler la garniture aromatique en paysanne - Euver la garniture aromatique et le chou émincé. Ajouter un peu de bouillon, laisser étuver. 3. Casser les os à moelle Récupérer la moelle en cassant avec précaution et à l'aide d'un couperet les os. Mettre la moelle dans une eau glacée 4. Salade fraîcheur Tailler les légumes en fines julienne Réaliser une vinaigrette moutardée 5. Façonner les cannelloni Rouler le chou braiser dans les feuilles, Maintenir au chaud dans un peu de bouillon 6. Monter la crème au raifort 7. Dresser en envoyer Découper et répartir les morceaux de viande, les légumes, les cannelloni dans une assiette creuse Servir à part une tasse de bouillon, une assiette avec la salade assaisonnée, une saucière de crème fouettée Ou procéder en 2 services : 1. Le bouillon avec croutons de moelle 2. Viande, légumes et salade	Pot au feu : Joue de bœuf Paleron de bœuf Plat de côtes Os à moelle Pomme de terre Ail Oignon Carottes Navets Poireaux Céleri rave Bouquet garni Canneloni de chou vert Chou vert Carotte oignon Beurre Bouquet garni Bouillon de bœuf Salade fraîcheur au chou : Céleri rave Oignon rouge Carotte Pousses de saison Huile de noix Vinaigre de cidre Moutarde ancienne Finition Raifort pot Crème liquide Pain baguette Assaisonnement Gros sel Sel fin Girofle Poivre grain fleur de sel	Kg kg Kg pièce Kg kg Kg Kg Kg Kg Kg pièce kg Kg Kg Kg Pièce litre kg kg kg kg litre litre kg kg litre pièce kg kg kg kg kg	0,500 1 0,500 4 0,400 0,030 0,100 0,200 0,200 0,300 0,400 1 1 0,100 0,100 0,050 1 1 0,100 0,100 0,100 0,100 0,1 0,05 0,020 0,020 0,25 1/2 Pm Pm Pm Pm Pm
Descriptif technique	Descriptif commercial		
Morceaux de bœuf de 2^{nde} / 3^{ème} catégorie pochés avec des légumes d'hiver. Cuisson lente et douce. Accompagné de croûton de moelle, de chou braisé façonné en cannelloni ou boule, d'une salade de julienne de légumes, d'une crème fouettée au raifort Le service se fera en 2 temps	Plat typique d'hiver avec ses légumes (carottes, poireaux navets, céleri, pomme de terre et chou).Plusieurs morceaux de viande (paleron, plat de côtes, gîte-gîte) En accompagnement une salade de crudités apportera la fraîcheur à ce plat, une crème fouettée au raifort et une tasse de bouillon de bœuf.		