

Wraps au poisson pané

Pour 30 personnes

Fait par : Valentin Moisand/Eloïse Brassac

Le : 25/09/16



1. PÂTE A WRAP

- 1600g de farine
- 60cl d'eau
- 40cl d'huile de d'olive
- Sel fin
-

Mélanger la farine avec le sel puis ajouter l'huile d'olive. Incorporer peu à peu l'eau. Pétrir la pâte pour obtenir des boules. Former 30 boules de 80 gr. Etaler les boules en galette très fine. Faire chauffer à feu fort dans une poêle pendant environ 30 secondes de chaque côté. Laisser refroidir et farcir avec la garniture.

2. GARNITURES

- 4 laitues
- 4 feuilles de chêne
- 3 kg de tomates
- 1 kg d'oignons
- 2,5kg de pommes de terre

Eplucher et laver tous les légumes
Monder les tomates, les tailler en quart, les évider et les confire.

(les poser sur une plaque avec un papier sulfurisé, assaisonner avec de l'huile d'olive, sel, thym et laurier et enfourner pour environ 1h à 110°.

Tailler les pommes de terre taille Pont Neuf (1 cm x 4,5 à 6 cm de long). Les blanchir à 140/150° avant le service.

Au moment de l'envoi les plonger à 170/180° pour les avoir croustillantes

3. POISSON PANE

- 3kg de filet de lieu
- 3oeufs
- 20cl d'huile d'olive
- 200 gr de chapelure
- 200 gr de farine

Parer, portionner les filets de lieu à 80/100 gr

Les paner à l'anglaise (farine – anglaise – chapelure)

Les frire au moment du service

4. SAUCE TARTARE

- 1 Litre d'huile de Colza
- 4 jaunes d'œuf
- 70 gr de moutarde
- Sel fin, poivre du moulin
- Vinaigre de cidre

- 100 g de cornichons
- 100 g de câpres
- 100g de persil
- 100g d'oignon

Confectionner la mayonnaise, tailler les cornichons, persil et oignons. Et ensuite mélanger.

5. FINITION

Au moment du service

Rouler le wrap selon le souhait du client en fonction de la sauce et garnitures.

Parer et dresser