

Club sandwich

Pomme gaufrettes

Quantité pour : 8 personnes

Réalisé par : BO

Descriptif technique

Pain de mie très toasté, garni de tranches de tomates mondées, d'œufs durs mimosa liés à la mayonnaise, de laitue ciselée également lié à la mayonnaise, de fines tranches de blancs de volaille pochés ainsi que de tranches de poitrine fumée bien grillées.



PROGRESSION DE LA RECETTE	INGREDIENTS	UNITE	QTE
1. Eplucher laver tous les légumes Monder les tomates Laver, trier la laitue. Réserver Eplucher les pommes de terre.	<u>Eléments de base</u> Pain de mie tranché grandes tranches	Tranche	24
2. Cuire les œufs durs. 10 mn dès la reprise de l'ébullition Ecaler, réserver au froid	<u>Eléments de la mayonnaise</u> Huile de colza Moutarde de Dijon Jaune d'œuf Sel fin Poivre blanc moulu	Litre Kg Pièce Kg Kg	0,30 0,030 1 Pm Pm
3. Tailler les pommes Gaufrettes. Passer sous un filet d'eau en continu pour retirer l'amidon	<u>Eléments de la garniture</u> Œufs Vinaigre blanc Blancs de poulet (3) Huile d'olive Tomate grosse (3) Salade : laitue	Pièce Litre Kg Litre Kg Pièce	4 0,05 0,500 0,05 0,800 1
4. Réaliser la mayonnaise	<u>Pomme Gaufrette</u> Pomme de Terre : Bintje Huile de friture	kg litre	1,5 Pm
5. Pocher ou sauter les blancs de volaille.	<u>Eléments de finition</u> Poitrine de porc fumée Olives noires, vertes Piques en bois	Kg Kg Pièce	0,250 0,050 Pm
6. Griller les tranches de poitrine fumée à la poêle, ou salamandre. Réserver	<u>Assaisonnement</u> Sel fin Poivre blanc moulu	kg kg	Pm Pm
7. Préparer les garnitures. Ciseler la laitue et lier avec de la mayonnaise. Passer au tamis les œufs durs (mimosa) et lier à la mayonnaise. Emincer les tomates.			
8. Toaster les tranches de pain sur les deux faces à la salamandre. Bien toaster pour éviter un ramollissement rapide avec les garnitures			
9. Frire les pommes Gaufrettes. T°180° en un bain. Saler			
10. Monter les « club sandwiches » 1 ^{er} toast : œuf mimosa, tomate 2 nd toast : chiffonnade de laitue, blanc de volaille émincé Compléter avec le 3 ^{ème} toast. Parer les côtés avec un couteau scie. Couper en diagonale en 2 ou 4. Piquer chaque partie avec un pique en bois garni d'olives et de poitrine fumée.			
11. Dresser sur assiette			