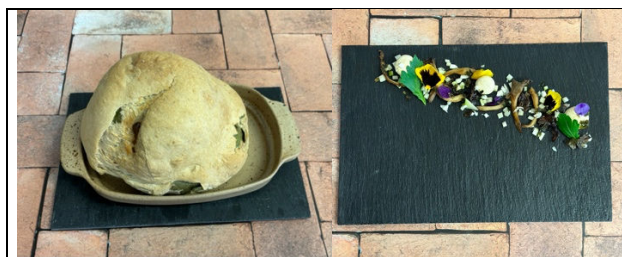


**Céleri en croûte de pain, champignons des carrières, algue  
Dulce et laitue de mer,  
Crèmeux de volaille aux Pommeau**



**FICHE TECHNIQUE**

Nombre de couverts : 4

**TECHNIQUES**

DENREES	UNITE	QUANTITES	ECO2
<b><u>Céleri en croûte de pain</u></b>			
Levure de boulanger	Kg	0,008	15 g
Farine T 55	Kg	0,400	80 g
Sel fin	Kg	0,008	2 g
Eau	L	0,256	41 g
Feuille de céleri branche	Kg	0,005	2 g
Céleri rave	Kg	0,500	141 g
Ail noir	Kg	0,001	1 g
<b><u>Appareil à flan au bleu</u></b>			
Œuf	Pc	1	37 g
Crème liquide	L	0,05	44 g
Bleu	Kg	0,03	39 g
<b><u>Crèmeux de volaille</u></b>			
Huile de tournesol	L	0,020	12 g
Carcasse de volaille	Pc	1	
Carottes	Kg	0,125	35 g
Oignon	Kg	0,200	57 g
Céleri branche	Kg	0,050	19 g
Pommeau	L	0,100	22 g
Crème liquide	L	0,050	44 g
<b><u>Garnitures</u></b>			
Beurre doux	Kg	0,020	38 g
Pleurotes	Kg	0,150	58 g
Ail	Pc	1	3 g
Feuille de céleri branche	Kg	0,005	2 g
Algues Dulce	Kg	0,050	
Laitue de mer	Kg	0,020	
Huile de friture	L	0,300	174 g
Champignons de Paris	Kg	0,200	8 g
Sel gros	Kg	0,020	4 g
Citron jus	L	0,005	1 g
Farine	Kg	0,020	4 g
Pommes granny	Kg	0,070	3 g
Céleri rave (intérieur)	Kg	0,070	
Fleurs comestibles (pensées)	Kg	0,010	

**Réaliser la pâte à pain**

- Pousser 30 min

**Réaliser les préliminaires légumes**

**Tremper les algues Dulce**

**Tailler les légumes**

- Creuser le céleri
- Carottes, oignons, céleri branche en mirepoix
- Pleurotes
- Hacher l'ail et les feuilles de céleri
- Pommes granny et céleri rave en brunoise

**Réaliser le fond de volaille**

**Réaliser l'appareil à flan au bleu**

**Enrober et cuire le céleri**

- 1h à 190°C

**Cuire les champignons de paris dans un blanc**

**Sauter les pleurotes et les algues Dulce**

**Frir la laitue de mer**

**Terminer le crèmeux de volaille**

- Décanter les carcasses de volaille
- Mixer avec les légumes
- Passer au chinois
- Crémer

Total CO2

**884 g**