

Tapas de bondelle fumée, crème au raifort

Recette N° 1

Catégorie : Hors-d'œuvre froid

Source : Jean-François Wenger

Date : 21.04.2008

Coût des marchandises : CHF 1.02 /personne

Remarque : Capa'Cité 2008



Ingrédients pour 50 personnes (Quantité nette)

500	g	Pain Graham
1'000	g	Bondelle fumée à chaud
5	dl	Crème 35%
40	cl	Velouté de poisson
30	cl	Gelée de poisson
5	pc	Assaisonnement (sel, poivre)
100	g	Aneth frais
30	g	Jus de citron

Pour la crème au raifort

40	cl	Crème 35%
10	g	Raifort frais
30	g	Tomates cerise
1	g	Assaisonnement (sel, Cayenne)

Mise en place

- Monter la crème 35% sur de la glace et tenir au frais
- Laver, peler et râper le raifort
- Retirer la peau de la bondelle fumée, la parer et éventuellement retirer les arêtes restantes
- Mettre le bol-mixer au congélateur ou au frigo

Préparation

- Mixer au cutter bien froid, la bondelle fumée, le velouté et la gelée de poisson
- Refroidir sur de la glace
- Ajouter délicatement le jus de citron et la crème battue
- Assaisonner de sel et de Cayenne
- Laisser reposer au frigo une demi-journée
- Battre le reste de la crème, ajouter le raifort râpé et assaisonner de sel et poivre du moulin

Montage

- Toaster des fines tranches de pain, laisser refroidir complètement
- A l'aide d'une spatule, disposer régulièrement un peu de crème au raifort
- Mettre une quenelle de mousse de bondelle fumée par dessus
- Décorer avec les pluches d'aneth et les tomates cerise coupées en 4
- Stockage au frigo ou dans une vitrine frigorifique à 2 °C
- Pour la confection des quenelles, utiliser des cuillères à soupe
- Tremper celle-ci dans de l'eau tiède, changer l'eau après chaque fabrication



HACCP

- Temps de refroidissement : 20 minutes à la cellule
- Travailler la bondelle avec la planche à poisson (bleue)
- Ne pas laisser la bondelle hors du frigo plus de 30 minutes (développement des micro-organismes)
- Battre la crème sur de la glace pilée
- Le cutter doit être bien propre et très froid

Tapas de jambon cru et tomate séchée à la roquette

- Emploi de la planche rouge pour le travail du jambon cru
- La trancheuse doit être bien propre avant chaque emploi
- Ne pas laisser le jambon cru hors du frigo
- Utiliser des gants à usage unique pour le montage des tapas
- Stockage au réfrigérateur à 2 °C

