



FILETS DE POISSON DUGLÉRÉ

Matériel utilisé

- 8 bacs GN 1/1 x 65
- 8 couvercles
- 1 rondau

Temps de préparation	: 1h30
Temps de cuisson	: 10mm
Nombre de couverts	: 100
Mode de cuisson	: Poché
Matériel de cuisson	: Four
Poids par personne	: 150 g
Calories	: 240 kcal

Denrées	Poids	Méthode de fabrication
Filets de poisson	15 kg	→ Habiller le poisson.
Fumet de poisson	8 l	→ Portionner les filets.
Concentré de poisson	100 g	→ Plaquer 12 portions par bac GN beurré. Saler, poivrer.
Vin blanc	1 l	→ Élaboration de la sauce Dugléré :
Crème fraîche	2 l	→ Cuire le roux. Réhydrater le fumet. Elaborer le velouté de poisson. Maintenir au chaud.
Beurre	1,5 kg	→ Dans un rondau, faire suer l'échalote et l'oignon finement ciselés.
Échalotes ciselées	500 g	→ Ajouter la tomate concassée et le vin blanc.
Oignons hachés	2 kg	→ Assaisonner. Laisser mijoter. Réduire afin d'obtenir la consistance d'une fondue.
Tomates concassées (ou cubes de tomates surgelés)	5 kg	→ Ajouter la crème fraîche au velouté.
Persil haché	500 g	→ Monter la sauce au mixer pour donner de l'onctuosité. Mettre au point avec le concentré de poisson.
Sel	QS	→ Ajouter le beurre en parcelles. Monter à nouveau au mixer pour augmenter l'onctuosité.
Poivre	QS	→ Adjoindre la fondue de tomates et le persil haché.
Roux		→ Rectifier l'assaisonnement. Réserver à chaud à + 63° C.
Beurre	600 g	→ Piquer la sonde de cuisson dans une portion de poissons.
Farine	600 g	→ Mettre au four à chaleur mixte. Atteindre + 63° C à cœur.
		→ Filmer à la sortie du four pour garder le moelleux du poisson.
		→ Durant le service, napper les portions à la demande.

T A R N



LE DÉPARTEMENT

