

Saucisson en brioche sauce Porto

Ingrédients pour 8 Personnes

Méthode d'élaboration

Préparation : Cuisson :

	Produits	Unité	Quantité	Prix Unitaire	Prix Total
1. Confectionner la pâte à brioche - 20 min					
Voir fiche pâte à brioche					
	Beurre	Kg	0.100		
	Levure de bière	Kg	0.010		
	Œuf frais	Pièce	3,000		
	Farine T45	Kg	0.250		
	Sel fin	Kg	0.005		
	Sucre	Kg	0.010		
2. Pocher les saucissons - 5 min					
<ul style="list-style-type: none"> • Piquer délicatement les saucissons (sauf s'ils sont truffés). • Pocher sans ébullition pendant 20 à 30 min suivant leur grosseur (départ eau froide). Egoutter, éliminer la « robe » et refroidir rapidement. 					
	Saucisson à cuire	Kg	0.500		
3. Confectionner la sauce porto - 15 min					
<ul style="list-style-type: none"> • Détailler les carottes en petits dés. • Ciseler finement les oignons et les échalotes. • Suer sans coloration la garniture aromatique. • Déglacer avec les 2/3 du porto et laisser réduire légèrement. • Adjoindre le fond brun de veau lié et la glace de viande. • Réduire à nouveau. Vérifier l'assaisonnement. • Ajouter le reste du porto. Monter la sauce au beurre et la passer au chinois étamine. • Débarrasser au bain-marie, tamponner en surface et couvrir. 					
	Carottes	Kg	0.040		
	Oignons	Kg	0.040		
	Porto	L	0.040		
	Fond de veau lié	Kg	0.050		
	Beurre	Kg	0.060		
4. Enrober les saucissons - 20 min					
<ul style="list-style-type: none"> • Rompre la pâte si nécessaire. • Diviser la pâte en 2 et abaisser de la forme d'un rectangle d'1 cm d'épaisseur. • Eliminer l'excédent de farine. • Dorer entièrement à l'aide d'un pinceau. • Enrober les saucissons et souder les extrémités. • Disposer les saucissons sur une plaque à pâtisserie (côté soudures au-dessous). Décorer les saucissons avec les parures de pâte. • Dorer une première fois avec la dorure détendue avec un peu de lait. • Laisser pousser dans un endroit tiède (sans courant d'air) ou dans une étuve. Dorer une deuxième fois. • Cuire au four à 200 °C pendant 20 à 25 min environ. • Débarrasser les saucissons sur grille après cuisson. 					
	Œuf (dorure)	Pièce	1		
5. Dresser les saucissons - 5 min					
<ul style="list-style-type: none"> • Disposer chaque saucisson en brioche sur un grand plat ovale recouvert d'un papier gaufré. • Lustrer au beurre clarifié. • Disposer un bouquet de persil en branches à chaque extrémité. • Servir la sauce porto à part en saucière. 					
Coût Matières Premières total :					
Coût Matières Premières Portion :					#####



Argumentation Commerciale

Saucissons pochés, enveloppés de pâte à brioche et cuits au four. Ils sont servis avec une sauce brune parfumée au porto.