



FILETS DE POISSON CRÉCY

Matériel utilisé

- 8 bacs GN 1/1 x 40 perforés
- 2 bacs GN 1/1 x 50 avec couvercles

Temps de préparation	: 1h
Temps de cuisson	: 10mm
Nombre de couverts	: 100
Mode de cuisson	: Vapeur
Matériel de cuisson	: Four mixte
Poids par personne	: 250 g
Calories	: 460 kcal

Denrées	Poids	Méthode de fabrication
Filets de poisson	14 kg	→ Habiller les filets de poisson. Portionner. Réserver au froid à + 3° C.
Fumet de poisson	8 l	
Concentré de champignons	100 g	→ Remettre en température la purée de carotte en bacs GN couverts, à chaleur mixte, à + 160° C. Remuer de temps en temps en cours de réchauffage. Beurrer, rectifier l'assaisonnement. Filmer. Réserver au chaud à + 63° C.
Concentré de poisson	100 g	
Crème fraîche	2 l	→ Réaliser le velouté de poisson. Ajouter la crème fraîche, le concentré de poissons, le concentré de champignons et 1/5 de la purée de carottes.
Beurre	2 kg	
Jus de citron	10 cl	→ Monter la sauce au mixer pour lui donner de l'onctuosité. Réserver au chaud à + 63° C à cœur.
Purée de carottes surgelée	10 kg	
Roux		→ Plaquer 12 portions de poisson par bac GN perforé.
Beurre	500 g	
Farine	500 g	Piquer la sonde au cœur d'une portion.
Sel	QS	→ Cuire au four à la vapeur. Atteindre + 63° C à cœur.
Poivre	QS	
Cayenne	QS	→ Napper de sauce Crécy. Pluches de cerfeuil (facultatif rondelles de citron cannellées, fleurons, etc.)

NB

On peut adapter la recette avec de la purée de brocolis, de céleris, etc.

T A R N



LE DÉPARTEMENT

