|  |  |
| --- | --- |
| **/var/folders/b8/r9p3qwpj73zg329qdgt_8pph0000gn/T/com.microsoft.Word/WebArchiveCopyPasteTempFiles/1e3f57_ac7a5bd2459b4a1f93c8f19cc1ca98d6~mv2_d_5227_4600_s_4_2.png** | **Trancher, dresser et valoriser un saumon fumé pour une assiette.** **Proposer les accompagnements.** **(La liste sera arrêtée définitivement le 1er décembre)****Suggérer un accord mets et boissons.****RÉALISATION AU BUFFET** |
| **Matières d’œuvre** | **Quantité 1 personne** |
| **Saumon fumé non tranché** | 120 gr |
| **Oignons rouges en rondelles** | 20 gr |
| **Oignons grelots** | 10 gr |
| **Crème aigrelette** | 10 gr / 10 cl |
| **Citrons jaunes en quartiers** | 3 quartiers parés |
| **Citron jaune entier** | 1 pièce |
| **Pain de mie toasté tranché** | 3 tranches |
| **Pain de seigle** | 3 tranches |
| **Beurre doux** | 25 gr |
| **Beurre demi-sel** | 25 gr |
| **Câpres** | 20 gr |
| **Baies roses en moulin** | 20 gr |
| **Ciboulette ciselée** | 20 gr |
| **Ciboulette entière** | 4 tiges |
| **Aneth ciselée** | 20 gr |
| **Aneth entière** | 1 branche |
| **Raifort** | 20 gr |
| **Sel – poivre** | PM |
| **Dressage des produits :** Préparer le saumon fumé entier sur la planche de découpe (planche à saumon)Préparer une panière avec le pain (pain de mie, pain de seigle)Préparer chaque élément séparé en ramequin sur un seul plateau afin de vérifier son contenu en un coup d’œil.* Oignon rouge en rondelle
* Oignon grelot
* Crème aigrelette
* Aneth ciselée et entière
* Ciboulette ciselée et entière
* Câpres entiers
* Beurre doux
* Beurre demi sel
* Raifort
* Citron jaune en quartier et en entier
* Moulin avec les baie de rose

Mettre à disposition sur un buffet l’ensemble du matériel de réalisation et de service. (Planche à découper, pince, cuillère à entremet, couverts de mise en place, assiette de service, assiette creuse, assiette à pain, …). Chaque candidat peut utiliser son propre matériel utile à la réalisation (couteau, zesteur, moulin à poivre, râpe, …) |