|  |  |
| --- | --- |
| **/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, …) | |