

## SUJET N°12M05

PRODUIRE ET DISTRIBUER LES 2 PLATS  
À L'AIDE DES FICHES TECHNIQUES SUIVANTES

- *Tartare de saumon, crème acidulée* (8 personnes)
- *Cuisse de pintade façon Basquaise, polenta* (4 personnes)

<b>Sujet national</b>	<b>Session 2017</b>	<b>SUJET 12M05</b>	
<b>CAP CUISINE</b>			
Épreuve : EP2 – Productions culinaires	Durée : 4H30	Coef : 12	Page 1/3

## FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION

INTITULÉ	Responsable	Nombre de personnes
<i>Tartare de saumon, crème acidulée</i>	Poissonnier	8

MATIÈRES PREMIÈRES	UNITÉ	QUANTITÉ	TECHNIQUES DE RÉALISATION
<b>De base :</b> - Filet de saumon sans peau <b>Marinade instantanée :</b> - Citron - Huile d'olive - Coriandre - Echalote <b>Crème acidulée :</b> - Crème liquide - Zeste de citron - Piment d'Espelette <b>Élément de décor :</b> - Plaque de feuilletage surgelé - Graines de pavot - Œuf <b>Épicerie :</b> - Sel fin - Poivre du moulin	kg  pièce l botte kg  l kg kg  pièce kg pièce  kg kg	0.700  2 0.10 $\frac{1}{4}$ 0.060  0.20 pm pm  $\frac{1}{4}$ pm 1  pm pm	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Mise en place du plan de travail.</li> <li>2. Éplucher, laver et tailler les légumes :               <ul style="list-style-type: none"> <li>- Zester, peler à vif et lever les segments de 1 citron.</li> <li>- Émincer les segments de citron</li> <li>- Presser le jus du 2<sup>ème</sup> citron.</li> <li>- Ciseler les échalotes et la coriandre.</li> </ul> </li> <li>3. Préparer le tartare :               <ul style="list-style-type: none"> <li>- Parer et tailler en brunoise le filet de saumon.</li> <li>- Préparer la marinade instantanée et mélanger tous les éléments à l'envoi.</li> </ul> </li> <li>4. Préparer les éléments de décor :               <ul style="list-style-type: none"> <li>- Piquer et dorer le feuilletage.</li> <li>- Parsemer de graines de pavot.</li> <li>- Détailler en fines baguettes et cuire au four à 180°C.</li> </ul> </li> <li>5. Réaliser la crème acidulée :               <ul style="list-style-type: none"> <li>- Monter la crème fouettée.</li> <li>- Incorporer les zestes de citron</li> <li>- Assaisonner et réserver en poche à douille.</li> </ul> </li> <li>6. Dresser :               <ul style="list-style-type: none"> <li>- Monter et dresser en cercle le tartare</li> <li>- Décorer de baguettes croustillantes au pavot et de crème acidulée.</li> </ul> </li> </ol>

MATÉRIEL DE PRÉPARATION	MATÉRIEL DE DRESSAGE
Plaque à débarrasser, calotte, chinoise étamine, cul de poule	Cercle individuel, assiette

