



## Concours Young Talent Escoffier 2018

### Filets de sole Daumont

Interpréter la recette "Filets de Sole Daumont" de la 5ème édition du Cook Art Guide par August Escoffier

#### Filets de Sole Daumont

Filets de soles masqués de farce poisson à la crème d'écrevisses. Rouler en paupiettes, pocher. Placer sur champignons cuit au beurre et garnis de salpicon de queues d'écrevisses à la Nantua. Les paupiettes nappées sauce Normande. Dresser en couronne, avec coques d'écrevisses farcies, escalope de laitance panées et sautées au beurre.

#### Recette à réaliser:

Le plat doit être préparé et servi pour 8 portions.

4 portions sur plat

4 portions sur assiettes

#### Temps imparti:

3h00 du début de l'épreuve à l'envoi du plat.

#### Thème:

Filet de Sole Daumont , composition libre (servi chaud) avec:

- une garniture de pommes de terre bleues
- une garniture de légumes à base de chou frisé (Milan)
- une garniture de libre choix

Les ingrédients suivants sont disponibles et doivent être utilisés.

- 2 pièces soles entière
- 100 g de filet de sandre sans peau
- 50 g de beurre d'écrevisses
- 1 l de fumet de poisson
- 8 pièces de gros champignon
- 8 pièces écrevisses
- 8 pièces de saint jacques (TK sans corail) comme alternative de la laitance.
- 1 pièce chou frisé (Milan)
- 8 pièces pommes de terre bleue

Tous les autres ingrédients que vous apportez pour le concours seront lavé, mais non converti, si nécessaire transporté réfrigérer.

La valeur de la nourriture apportée ne doit pas dépasser CHF 25.00.

Pierre-Alain Favre  
Président de la Délégation suisse

Daniel Inauen  
Responsable du concours

**Pierre-Alain Favre, Président Disciples Escoffier Suisse, Rosenstrasse 10, CH-4323 Wallbach /AG**

+41 (0) 79 581 42 51

per Scan: [escoffierch@bluewin.ch](mailto:escoffierch@bluewin.ch)