

Chefs en herbe !

Angéla et ses camarades de la 6^{ème} A veulent participer au grand concours inter collèges organisé chaque année par le Lycée hôtelier Escoffier de Nouméa.

Pour cela les participants doivent proposer et cuisiner un plat de leur choix pour les 4 membres du jury mais le budget qui leur est autorisé ne doit pas dépasser 1000 frs par portion.

Dans la classe c'est la recette de la salade Tahitienne de la grand-mère d'Angéla qui a été retenue.

Document n°1 : Prix du Marché ce matin (tiré des Nouvelles Calédoniennes).

PRIX DU MARCHÉ				
Marché de gros de Nouméa (en francs par kilo sauf mention contraire)				
FINES HERBES	Qté *	P. Min	P. Max	P. Moy
CELERI FIN Divers Botte	33	160	160	160
MENTHE Divers Botte	100	80	100	86
OIGNON VERT Divers Botte	678	80	120	82
PERSIL Chinois (Coriandre) Botte	560	80	120	87
PERSIL Européen Botte	530	80	120	86
FRUITS	Qté *	P. Min	P. Max	P. Moy
ANANAS Victoria	86	330	350	338
BANANE William	3 420	130	250	198
MELON Divers	3 399	380	450	388
ORANGE Valencia Late	4 673	180	220	195
PASTEQUE Divers	10 823	80	200	123
LEGUMES	Qté *	P. Min	P. Max	P. Moy
AUBERGINE Noire	292	100	130	119
CAROTTE Divers	1 325	200	250	234
CHOU Blanc	772	160	170	165
CHOU Rouge	319	230	250	244
CHOU Vert	3 378	150	180	172
CHOUCHOUTE (Chayote) Divers	374	120	150	149
CONCOMBRE Télégraphe	3 340	90	180	115
CONCOMBRE Vert	3 043	70	150	94
COURGETTE Divers	1 803	150	250	215
NAVET Long	318	150	180	170
OIGNON Sec	19 690	150	200	193
POIVRON Jaune	88	350	530	455
POIVRON Vert	345	450	500	482
SALADE Divers (verte)	1 825	200	400	253
TOMATE Ronde	5 038	120	800	165
PRODUITS VIVRIERS	Qté *	P. Min	P. Max	P. Moy
BANANE POINGO Divers	1 274	250	350	292
PATATE DOUCE Divers	518	200	400	239
COCO (pièce)				100
Marché aux poissons (en francs par kilo)				
Poissons entiers				
Bec de cane	800			
Bossu	850			
Carangue	950			
Dawa	750			
Friture	550			
Jaunet	950			
Loche bleue	900			
Loche castex	700			
Loche grisette	750			
Loche saumonée	1 250			
Mahi mahi	1 700			
Maquereau	400			
Mulet	650			
Mékoua	700			
Perroquet	900			
Rouget	950			
Tazar du lagon	700			
Tazar du large	1 300			
Thon blanc	1 000			
Vivaneau rose	1 200			
Vivaneau rouge	1 700			
Filets ou darnes				
Bec de cane	1 600			
Bossu	1 300			
Brème	2 500			
Cabillaud	1 500			
Espadon	1 650			
Loche bagnard	1 700			
Loche grisette	1 700			
Loche ronde	1 000			
Loche rouge	700			
Loche saumonée	1 500			
Mahi mahi (darne)	1 950			
Mahi mahi (filet)	2 450			
Marlin	1 500			
Perroquet	1 700			
Rouget	1 950			
Saumon des dieux	1 850			
Saumon NZ	3 200			
Tazar du lagon	700			
Tazar du large	1 300			
Thon bachi	2 850			
Thon blanc	1 250			
Thon jaune	2 450			
Vivaneau	2 000			
Coquillages, crustacés et mollusques				
Bénitier	1 850			
Bigorneaux	2 000			
Langouste	3 950			
Langouste porcelaine	3 000			
Poulpe	1 200			
Popinée	3 500			

Salade tahitienne (pour 4 personnes).

Ingrédients : - 1,500 kg de filets de poisson (perroquet) - 1 bouquet de coriandre
- 200g de carottes. - 1 bouquet d'oignons verts
- 250g de concombres - 2 cocos
- 200g de tomates - 1 kg de citrons bien mûrs
- 100g d'oignon - Sel, poivre

Préparation et cuisson 2heures.

- 1- Couper les filets de poisson en cubes de 1cm environ. Presser le jus des citrons et mettez –le dans une grande bassine.
- 2- Pendant ce temps, râper les cocos et récupérez le lait dans un grand saladier ; nettoyer les carottes, passez-les à la moulinette, épluchez les concombres et coupez-les en lamelles, les tomates en rondelles, coupez les oignons en dés et hachez le persil.
- 3- Rincez à grande eau les filets de poisson dans une passoire, mettez-les ensuite dans un récipient contenant le lait de coco, ajoutez les légumes, le persil, les oignons. Salez, poivrez, mélangez bien.

Peut-on présenter cette recette au concours ?

