



INGRÉDIENTS POUR 10 PERS. :

- 2,8 kg Butternut
- 0,4 l Crème liquide
- 0,25 kg Oignon
- 0,045 kg Huile d'olive
- 0,02 kg Persil
- Sel/poivre

Fiche technique entrée

VELOUTÉ DE BUTTERNUT ET BRISURE DE CHÂTAIGNE

- Faire revenir les oignons émincés dans l'huile d'olive
- Couper en gros dés avec la peau le butternut
- Mouiller à hauteur la totalité du butternut
- Laisser cuire minimum 3/4h afin que la peau soit bien cuite
- Mixer l'ensemble
- Ajouter la crème et le persil haché



INGRÉDIENTS POUR 10 PERS. :

- 1,4 kg Filet de poisson
- 3 kg Pomme de terre grenaille
- 0,30 l Huile d'olive
- 0,12 l Jus de citron
- 0,010 kg Persil
- 0,005 kg Aneth
- 0,15 kg Tomate
- 0,017 kg Ail
- Sel/poivre

Fiche technique plat

FILET DE POISSON VIERGE D'HERBES SUR LIT DE POMME DE TERRE GRENAILLE

1 - En début de journée préparer la vierge d'herbes pour qu'elle infuse suffisamment

- Mélanger l'huile d'olive et le jus de citron
- Hacher les herbes et l'ail
- Couper les tomates en petits dés
- Mélanger le tout
- Assaisonner à votre convenance

2 - Préparation des pomme de terre grenaille

- Plaquer les pommes de terre grenaille, asperger d'un peu d'huile d'olive
- Assaisonner
- Les faire rôtir avec la peau au four environ 30 à 40 min
- Réserver au chaud

3 - Préparation du poisson

- Détailler le poisson en portion et le plaquer
- Cuire au four en basse température (100°C) juste avant le service, le temps de cuisson variera en fonction du poisson
- Présenter selon votre envie



INGRÉDIENTS POUR 10 PERS. :

- 0,3 kg Chèvre frais
- 10 un Galette charentaise
- 0,3 kg Pomme
- 0,3 kg Poire
- 0,3 kg Figue

Fiche technique dessert

**CHÈVRE FRAIS, GALETTE
CHARENTAISE ET FRUITS D'AUTOMNE**

- Peler et découper les fruits en quartiers
- Présenter sur un plat de service les différents produits