



INGRÉDIENTS POUR 10 PERS. :

- 10 œufs
- 300 cl de crème
- 500 g de champignon des caves de Touraine
- 10 g de ciboulette ciselée
- 10 g de noisette torréfiée
- Sel / poivre

Fiche technique entrée

ŒUF DE CÉLESTINE CHAMPIGNON DES CAVES DE TOURAINE, NOISETTE

Déroulé :

- Laver soigneusement les champignons en ôtant la terre des pieds puis les émincer. Faire les tombés dans une poêle chaude avec un filet d'huile d'olive. En fin de cuisson, y ajouter la ciboulette ciselée.
- Faire refroidir les champignons, et ajouter la crème liquide. Assaisonner.
- Répartir cette préparation dans des ramequins à four. Casser un œuf dans chacun et enfourner au bain-marie durant environ 12 minutes à 180°C. Le blanc doit être cuit et le jaune plus liquide.
- A la sortie du four, ajouter quelques éclats de noisettes torréfiées.



INGRÉDIENTS POUR 10 PERS. :

- 1 paleron de bœuf dénervé
- 1 garniture aromatique (carotte, ails, oignon, thym, ...)
- 1 kg de carotte
- 30 cl de vin blanc
- 100 g de beurre
- 100 g de moutarde d'Orléans
- 2 échalotes
- 200 g d'orge perlé
- 20 g de cerfeuil ciselé

Fiche technique plat

PALERON DE BŒUF MAINE ANJOU CONFIT CAROTTE, ORGE PERLÉ, JUSTE À LA MOUTARDE D'ORLÉANS

Déroulé :

- Pour le paleron, dans une marmite, marquer le paleron dénervé de chaque côté. À côté, faire suer la garniture aromatique. Une fois le paleron bien marqué, déglacer avec 20 cl de vin blanc et réduire. Mouiller à hauteur, ajouter la garniture aromatique et cuire à couvert 12 heures à 110°C. Lorsqu'elle est cuite, passer le jus de cuisson et le conserver pour la sauce. Trancher le paleron qui sera réchauffé au moment.
- Pour la sauce, réduire le jus de cuisson du paleron de moitié. Lier légèrement à la fécule de maïs si nécessaire puis monter au beurre. Assaisonner en ajoutant la moutarde d'Orléans.
- Pour les carottes, éplucher et laver les carottes puis réaliser des sifflets réguliers qui seront cuits à l'anglaise et glacés pour garder leurs belles couleurs. Ils seront réchauffés au moment dans un glaçage au beurre avec du cerfeuil haché.
- Pour l'orge perlé, le cuire dans une casserole à l'anglaise puis le refroidir en le rinçant, et enlever l'excès d'amidon. Réchauffer avec un glaçage eau et beurre.



INGRÉDIENTS POUR 10 PERS. :

- 300 g de chèvre frais
- 250 g de lait
- 100 g de crème
- 5 feuilles de gélatine
- 300 g de crème montée
- 25 g de poire tapée
- 2 pièces de panais
- Huile de pépin de raisin

Fiche technique fromage **CHÈVRE FRAIS, POIRE TAPÉE, CHIPS DE PANAIS**

Déroulé :

- Pour la bavaroise de chèvre, faire chauffer le lait et la crème. Une fois à ébullition, hors du feu, ajouter la gélatine réhydratée et verser sur le chèvre taillé en cube. Mixer au mixeur plongeant puis passer au chinois ou tamis. Laisser refroidir et incorporer les 300 g de crème montée. Assaisonner avec du sel et du poivre ainsi qu'un trait de vinaigre pour l'acidité. Débarrasser en poche à pâtisserie avec une douille unie.
- Réaliser des chips de panais, en taillant le panais finement à la mandoline et faire des chips régulières. Frire dans l'huile de pépin de raisin à 180°C pour qu'elles soient juste dorées. Débarrasser sur papier sulfurisé et saler à la sortie.
- Tailler de fins copeaux de poire tapée.

Dressage :

- Pour le dressage, réaliser une boule de bavaroise de chèvre. Apporter du volume avec les croustillants et la poire.



Pour le gâteau de noix :

- 200 g de farine
- 11 g de levure
- 100 g de sucre
- 100 g de purée de courge
- 2 pièces d'œuf
- 20 g de miel de châtaigne
- 70 g de noix torréfiées
- 100 g d'huile de noix FRAÎCHE Guénard

Pour les cubes de courge :

- 1 pièce de courge
- 300 g de sucre
- 200 g d'eau
- 1 gousse de vanille

Pour le crémeux vanille :

- 0,080 kg de crème
- 1 pièce de gousse de Vanille
- 0,005 kg de sucre
- 0,021 kg de jaune d'œuf
- 0,002 kg de feuille de gélatine
- 0,200 kg de crème

Pour le muesli :

- 100 g de muesli de la ferme des 4 vents
- 30 g de sucre

Fiche technique dessert

SUCRINE DU BERRY CRÉMEUX VANILLE, MUESLI DE BEAUCE

Pour le gâteau de noix :

- Réunir dans la cuve d'un batteur muni d'une feuille : la purée de courge, les œufs, le miel et l'huile puis mélanger. En parallèle, passer au tamis toutes les poudres, et ajouter dans la cuve du batteur avec les noix. Faire tourner jusqu'à ce que la pâte soit lisse et homogène. Mouler en cadre rectangulaire et cuire 25 minutes à 180°C. Puis laisser refroidir.
- Pour les cubes de courges, réaliser un sirop avec l'eau, le sucre et la gousse de vanille grattée. Puis éplucher et tailler des cubes de 1 cm sur 1 cm. Ajouter dans le sirop à frémissance et pocher. Attention à s'assurer que le sirop ne soit jamais à ébullition pour éviter que les cubes de courge ne partent en purée. Conserver une fois cuits dans le sirop refroidi.

Pour le crémeux vanille :

- La veille, infuser la vanille dans la crème. Le lendemain, réaliser une crème anglaise avec la crème infusée, des jaunes et du sucre. Redescendre en température puis coller avec les feuilles de gélatine. Reposer la préparation et ajouter la crème fouettée. Mettre en poche pour le dressage.

Pour le muesli :

- Dans une casserole, faire fondre le sucre en poudre. Une fois fondu, ajouter le muesli pour le caraméliser le tout sans cesser de remuer. Veiller à enrober tous les flocons de caramel. Disposer la préparation dans un plat, refroidir. Casser les gros morceaux.

Dressage :

- Tailler des rectangles de biscuit noix et pocher les crémeux vanille sur celui-ci. Ajouter le muesli et les cubes de courge confits généreusement.