



INGRÉDIENTS POUR 10 PERS. :

- 1,5 kg Betteraves cuites au four
- 275 g Chèvre frais
- 75 mL Huile d'olive
- 75 mL Crème liquide
- Ciboulette
- Poivre

Vinaigrette :

- 80 g huile
- Vinaigre

Fiche technique entrée

CARPACCIO DE BETTERAVE AUTOMNALE ET SA MOUSSE DE CHÈVRE

Déroulé :

- Laver, éplucher et trancher les betteraves en fines lamelles
- Disposer esthétiquement les lamelles dans un plat pour 6
- Ecraser et fouetter le chèvre frais au fouet
- Monter la mousse à l'huile d'olive
- Ajouter la crème liquide pour détendre légèrement
- Ajouter la ciboulette ciselée et assaisonner de sel et poivre
- Disposer le mélange au centre du plat sur les betteraves
- Décorer avec les cranberries séchées et le reste de ciboulette
- Réserver au frais une heure minimum avant de servir
- Et servir avec une vinaigrette.



INGRÉDIENTS POUR 10 PERS. :

- 1,4 kg Supême de volaille
- 1,5 kg Poireau
- 1,5 kg Carotte
- 1 kg Oignon
- 0,25 kg Ail
- Persil
- Thym/laurier
- Sel / poivre

Pour la sauce :

- 250 mL Bouillon de légumes
- 0,5 kg Champignons
- 250 mL Crème liquide
- 0,05 kg Jus de veau ou fond brun

Fiche technique plat

SUPRÊME DE VOLAILLE FERMÈRE SAUCE FORESTIÈRE

Déroulé :

- Laver tous les légumes et les couper grossièrement sauf les champignons qui seront tailler finement
- Porter le tout excepté les champignons à ébullition dans l'eau légèrement saler pendant 1 h à couvert
- Ecumer de temps en temps
- Une fois le bouillon réalisé, pocher les suprêmes dans le bouillon
- Réserver les suprêmes

Pour la sauce :

- Réduire une partie du bouillon en fonction du nombre de couvert
- Le lier au jus de veau ou fond brun à votre convenance
- Crémier le tout
- A part faire suer les champignons
- Déglacer le suc des champignons avec la sauce

Présentation :

- Dans un plat de service pour 6, disposer les suprêmes de volaille nappés de la sauce.



INGRÉDIENTS POUR 10 PERS. :

- 0,7 kg Carotte orange
- 0,7 kg Carotte jaune
- 0,7 kg Panais
- 33 g Beurre
- Sel, poivre

Fiche technique plat

LÉGUMES ACCOMPAGNANT LE SUPRÊME

Déroulé :

- Laver et épulcher les légumes
- Tailler les légumes selon votre convenance et votre matériel
- Braiser les légumes dans du beurre avec un peu d'eau
- Assaisonner.



INGRÉDIENTS POUR 10 PERS. :

- 1,45 kg Pomme
- 1,2 kg Poire
- 0,15 kg Pépites de chocolat
- 0,125 kg Beurre
- 0,250 kg Farine
- 0,125 kg Sucre roux - cassonade

Fiche technique dessert

CRUMBLE POMME/POIRE ET PÉPITES DE CHOCOLAT

Déroulé :

- Laver, éplucher, épépiner et couper les pommes et les poires en dés
 - Faire suer dans du beurre les fruits jusqu'à l'obtention d'une compotée
 - En fin de cuisson, ajouter les pépites de chocolat et mélanger légèrement
 - Dans un saladier, mélanger le beurre en morceaux, le sucre et la farine
 - Malaxer le tout avec les doigts pour obtenir un pâte sableuse
 - Etaler la pâte sur du papier sulfurisé dans les plaques de cuisson et cuire environ 10 minutes à 180°C
 - Présentation:
 - Disposer la compotée dans un plat pour 6 préalablement beurré
 - Emitter la pâte et disposer la régulièrement sur la surface de la compotée
 - Enfourner les plats quelques minutes et servir tiède
- Recette à adapter au fonctionnement de chaque structure.