



INGRÉDIENTS POUR 10 PERS. :

POIREAUX :

- 20 gros poireaux
- Sel
- Poivre
- Huile neutre

TUILE MAROILLES :

- 50 g de maroilles
- 50 g de farine
- g de beurre demi sel
- Poivre du moulin

VINAIGRETTE :

- 5 cl de vinaigre de cidre
- Ciboulette
- Thym
- Persil plat
- Sel
- Poivre
- 15 cl huile de colza

FINITION :

- 30 g de moutarde anglaise
- 100 g de crevettes grises décortiquées
- 20 g de câpres au vinaigre ou salicornes

Fiche technique entrée

POIREAU ET CREVETTES, TUILE DE MAROILLES ET VINAIGRETTE À LA MOUTARDE ANGLAISE

POIREAUX :

- Huiler et assaisonner les poireaux.
- Rôtir à 180°C à sec.
- Vérifier la cuisson, filmer et réserver.
- Eliminer les extrémités et les premières et deuxièmes feuilles.

TUILE MAROILLES :

- Mixer l'ensemble.
- Abaisser entre deux sulfurisé.
- Enfourner à 180°C.
- Casser en éclats après refroidissement.

VINAIGRETTE :

- Ciseler les herbes
- Assaisonner le vinaigre, ajouter l'huile et les herbes.

FINITION & DRESSAGE :

- Déposer un trait de moutarde anglaise.
- Placer les poireaux froids.
- Garnir avec câpres et crevettes, napper de vinaigrette aux herbes.
- Ajouter les éclats de tuile.



INGRÉDIENTS POUR 10 PERS. :

BLANCS DE VOLAILLE :

- 10 blancs de volaille
- Sel
- Poivre

HARICOTS :

- 300 g de haricots de Soissons
- 1 carotte
- 1 oignon
- 50 g de poitrine fumée
- Clou de girofle
- Bouquet garni
- 2 gousses d'ail

LEGUMES :

- 150 g de carotte
- 150 g de cèleri rave
- 10 oignons saucier
- 10 petites échalotes
- 2 l de fond blanc de volaille

SAUCE :

- 0.5 l Cuisson des légumes
- 0.5 l Cuisson des haricots
- 50 g Beurre

Fiche technique plat

HOCHEPOT DE VOLAILLE DU NORD, LEGUMES D'ICI ET HARICOTS DE SOISSONS

BLANCS DE VOLAILLE :

- Rouler en film et pocher doucement la volaille.

HARICOTS :

- La veille tremper les haricots de Soissons. Réserver au froid.
- Egoutter les haricots, cuire départ eau froide avec la garniture aromatique.

LEGUMES :

- Pocher les légumes taillés dans le fond blanc en ébullition.

SAUCE :

- Réduire les cuissons de moitié et monter légèrement au beurre.

DRESSAGE :

- Dresser en assiette creuse les légumes et les haricots, placer la volaille et napper de sauce.
- Décor de fleurs et feuilles du jardin.



INGRÉDIENTS POUR 10 PERS. :

BASE :

- 300 g de feuilletage
- 20 g de sucre glace

POMMES :

- 10 pommes à cuire
- 60 g de miel des hauts de France
- 30 g de beurre
- 50 g de sucre
- 1 g de vanille

CHANTILLY :

- 60 cl de crème liquide à 30%
- 60 g de sucre glace
- ½ g de vanille

CHANTILLY :

- 20 g spéculoos
- 20 g beurre
- 20 g cassonade

Fiche technique dessert **TARTELETTE POMME MIEL**

BASE :

- Abaisser le feuilletage.
- Cuire entre 2 plaques à 160°C.
- Saupoudrer de sucre glace et enfourner à 180°C pour caraméliser fortement.
- Détailler en 10 cercles de 8.

POMMES :

- Réaliser un sirop avec 70 g d'eau le sucre la vanille.
- Peler les pommes.
- Lever des boules à la cuillère à pomme parisienne.
- Mettre sous vide et cuire 20 minutes.
- Décanter.
- Réserver le jus de cuisson pour la marmelade.
- Arroser les pommes avec le miel et rôtir à 180°C.
- Tailler les parures et réaliser une marmelade avec le beurre, ajouter un peu de sirop de cuisson pour obtenir une marmelade souple...

CHANTILLY :

- Réaliser une crème Chantilly bien ferme.

FINITION :

- Mixer l'ensemble.
- Cuire à 180°C.
- Broyer grossièrement.

DRESSAGE :

- Placer le cercle de feuilletage dans un cercle de 8.
- Garnir le centre de marmelade en allant jusqu'à 1 cm du bord.
- Disposer les pommes au miel sur le tour.
- Garnir le centre de Chantilly.
- Saupoudrer de crumble spéculoos.
- Ôter les cercles.