



INGRÉDIENTS POUR 10 PERS. :

- 10 œufs
- 2 filets de truite saumonée (500 g)
- 200 g de sucre
- 100 g de gros sel
- 50 g de moutarde
- 250 g d'huile de tournesol
- 20 g de vinaigre blanc
- 200 g de mesclun de salade
- 1 jaune d'œuf
- 1 botte de ciboulette
- Poivre au moulin
- Huile d'olive

Fiche technique entrée

ŒUF MIMOSA TRUITE SAUMONÉE DE L'ISÈRE, MESCLUN DE SALADE

DÉROULÉ :

- Cuire les œufs pendant 10 minutes.
- Refroidir dans une glaçante, les écaler puis réserver au frais.
- Désarêter les filets de truite puis les recouvrir de gros sel, de sucre et de poivre au moulin.
- Réserver 12h à +3°C
- Rincer et laisser crouter, réserver au frais.
- Monter la mayonnaise, y incorporer le jaune d'œuf haché et la ciboulette ciselée.
- Rectifier l'assaisonnement.
- Ouvrir les œufs puis, à l'aide d'une poche à douille cannelée, Les garnir de mayonnaise.
- Réserver au frais.
- Laver le mesclun de salade

Dressage :

- Dans une assiette plate, disposer 2 demis œufs garnis.
- Trancher les truites saumonées et en disposer 50 gr par assiette.
- Ajouter le mesclun de salade et un filet d'huile d'olive.

Bon appétit !



INGRÉDIENTS POUR 10 PERS. :

- 1 Kg de fond d'artichauts
- 1 L de bouillon de volaille
- 10 œufs
- 2 oignons
- ½ baguette
- 3 gousses d'ail
- Huile d'olive P/M
- Sel P/M
- Poivre P/M

Fiche technique entrée Végétarienne

VELOUTÉ D'ARTICHAUTS

ŒUF PARFAIT ET CROÛTONS

DE PAIN À L'AIL

DÉROULÉ :

- Cuire les œufs dans leurs coquilles à 64°C pendant 1h dans un four à vapeur.
- Éplucher l'ail et les oignons.
- Émincer les oignons – à côté, dégermer et émincer l'ail.
- Faire suer les oignons avec 1 gousse d'ail et l'huile d'olive.
- Ajouter les fonds d'artichauts et le bouillon de volaille, cuire 45 minutes à couvert.
- Mixer et chinoiser.
- Réaliser les croûtons de pain : découper la baguette en petits morceaux, les frotter à l'ail puis les faire cuire dans une poêle avec de l'huile d'olive.

Dressage :

- Dresser dans une assiette creuse le velouté d'artichauts, ajouter l'œuf parfait et les croûtons de pain.

Bon appétit !



INGRÉDIENTS POUR 10 PERS. :

- 10 suprêmes de volaille avec peau et aileron
- 500 g de pommes de terre (Monalisa)
- 3 œufs
- 50 g de beurre mou
- 1 Kg de carottes
- ½ poireau
- ½ céleri branche
- 1 oignon
- 1 bouquet de persil
- Poivre en grain P/M
- Sel P/M

Fiche technique plat

SUPRÊME DE VOLAILLE CONTISÉ AUX HERBES, POMMES DUCHESSES, CAROTTES VICHY ET JUS RÉDUIT

DÉROULÉ :

- Séparer les ailerons des suprêmes de volaille, réserver au frais.
- Cuire les pommes de terre au four avec la peau à 180°C pendant 40 minutes.
- Récupérer la chair, la passer au moulin à purée et ajouter le beurre mou et les œufs.
- Réserver au frais.
- Éplucher les carottes et les découper en rondelles, réserver.
- Avec les ailerons de volaille, réaliser un jus :
- Colorer les ailerons, ajouter les garnitures aromatiques, mouiller à hauteur et laisser cuire 1h30.
- Chinoiser et réduire jusqu'à l'obtention d'un jus.
- Rectifier l'assaisonnement.
- Effeuille le persil et contiser les suprêmes de volaille.
- Colorer les suprêmes et finir la cuisson au four à 75°C pendant 30 minutes.
- Pocher et cuire les pommes duchesses 20 minutes à 170°C.
- Faire suer les carottes au beurre, mouiller à hauteur de bouillon de volaille et cuire 20 minutes.
- Rectifier l'assaisonnement.

DRESSAGE :

- Dans une assiette plate, poser le suprême de volaille, les 4 pommes duchesses et les carottes vichy, puis ajouter le jus de volaille.

Bon appétit !



INGRÉDIENTS POUR 10 PERS. :

- 5 aubergines
- 5 tomates rondes
- 2 courgettes
- ½ botte de basilic
- ½ botte de thym
- ½ botte de persil
- 800 g de riz
- 3 oignons
- 1,5 L de fonds blanc de volaille
- 3 gousses d'ail

Fiche technique plat Végétarien

MILLE-FEUILLES D'AUBERGINES, TOMATES ET BASILIC, PESTO DE COURGETTES AUX HERBES ET RIZ PILAF

DÉROULÉ :

Millefeuille :

- À l'aide d'une trancheuse, couper les aubergines en tranches d'1 cm.
- Les disposer sur une plaque, saler les aubergines et réserver 30 minutes au frigo.
- Couper les tomates en rondelles et effeuiller le basilic.
- Monter le mille-feuilles dans une plaque gastro avec tranches d'aubergines, tomates et feuilles de basilic. Répéter l'opération 4 fois.
- Cuire au four à 170°C pendant 35 minutes.
- Réserver au frigo.

Pesto de courgettes :

- Mixer à cru les courgettes.
- Ajouter huile d'olive, persil, basilic, thym, sel et poivre.

Riz pilaf :

- Faire suer les oignons ciselés.
- Faire nacrer le riz puis mouiller avec le fonds blanc.
- Cuire à couvert au four à 180°C pendant 22 minutes.

DRESSAGE :

- Détailler le mille-feuilles en rectangle de 8cm x 3cm.
- Disposer dans une assiette plate le mille-feuilles d'aubergines, la timbale de riz pilaf et le pesto de courgette.

Bon appétit !



INGRÉDIENTS POUR 10 PERS. :

Pâte à choux :

- 250 g de lait
- 10 g de sucre semoule
- 150 g de beurre
- 140 g de farine
- 4 œufs de 55 g (220 g)
- Sel P/M

Sauce chocolat :

- 260 g de chocolat noir 64% Weiss®
- 25 cl d'eau
- 90 g de sucre semoule
- 125 g de crème épaisse

Crème chantilly :

- 750 g de crème 35%
- 40 g de sucre
- 1 gousse de vanille

Crème anglaise :

- 1 L de lait
- 8 jaunes d'œufs
- 80 g de sucre
- 1 gousse de vanille

Garniture :

- 100 g d'amandes effilées
- 1,5 L de glace à la vanille
- Sucre glace P/M

Fiche technique dessert

PROFITEROLES AU CHOCOLAT WEISS®

DÉROULÉ :

Pâte à choux :

- Faire chauffer le lait, le beurre, le sucre et le sel jusqu'à ébullition.
- Ajouter la farine et bien dessécher ; mettre dans la cuve du batteur et ajouter les œufs un à un.
- Pocher les choux et cuire à 190°C pendant 10 minutes, et à 150°C pendant 15 minutes.

Sauce chocolat :

- Au bain marie : ajouter le chocolat Weiss®, le sucre, l'eau et la crème épaisse.
- Laisser fondre doucement.
- Monter la crème chantilly avec une gousse de vanille.
- Colorer les amandes effilées.

Glace à la vanille* :

- Réaliser une crème anglaise puis y ajouter une gousse de vanille, et la passer en turbine à glace.

Dressage :

- Disposer trois choux préalablement coupés en deux dans une assiette plate, garnir avec la glace vanille et la chantilly.
- Saupoudrer de sucre glace, ajouter les amandes effilées et au moment de servir, ajouter la sauce chocolat.

Bon appétit !

** Optionnel, peut être remplacé par de la glace industrielle*



INGRÉDIENTS POUR 10 PERS. :

- 10 poires comices
- 1 gousse de vanille
- 2 L d'eau
- 1,5 Kg de sucre

Fiche technique dessert Végétarien

POIRE POCHÉE À LA VANILLE ET AU CARMEL

DÉROULÉ :

- Éplucher les poires.
- Réaliser un sirop avec l'eau, la gousse de vanille et 1kg de sucre.
- Pocher les poires dans le sirop vanillé.
- Réserver à +3°C pendant 1 heure.
- Réaliser un caramel avec les 500 gr de sucre restant et de l'eau p/m.

Dressage :

- Disposer la poire pochée dans un bol et la napper de caramel.

Bon appétit !