



## **INGRÉDIENTS POUR 10 PERS. :**

### **Œuf moelleux à 65°:**

- 10 œufs bio en coquille

### **Salade de butternut**

- 1 Butternut épluché 1,000 kg
- Sel et poivre
- Huile d'olive

### **Soupe de butternut**

- Butternut lavé 5,000 kg
- Échalotes émincées 0,300 kg
- Beurre 0,350 kg
- Fond blanc de volaille 3,000 kg
- Sel et poivre

### **Graines de butternut caramélisées**

- Graines de butternut nettoyées et séchées 0,100 kg
- Sucre roux 0,025 kg
- Beurre 0,025 kg

## **Fiche technique entrée**

# **50 NUANCES DE BUTTERNUT, ŒUF MOELLEUX**

### **Déroulé :**

#### **Œuf moelleux à 65°**

- Placer les œufs sur une grille et les enfourner en vapeur à 65 degrés pendant 1h.
- Refroidir puis casser délicatement à la réclame.

#### **Salade de butternut**

- Eplucher le butternut, réserver les graines.
- Tailler en julienne 1x1x50mm ou râper machine.
- A la réclame assaisonner avec huile d'olive, sel et poivre.

#### **Soupe de butternut**

- Bien laver les butternuts, les parer et réserver les graines de butternut.  
Tailler en cubes de 2-3cm.
- Faire fondre le beurre et y faire revenir les échalotes émincées.  
On cherche une coloration bien blonde. Ajouter le butternut, faire suer 5min puis mouiller avec le fond blanc de volaille.  
Cuire à couvert 35min, mixer puis rectifier l'assaisonnement.

#### **Graines de butternut caramélisées**

- Bien nettoyer les graines, les disposer sur une plaque et les répartir afin de les faire sécher 5 heures à 100 degrés (four ouvert)
- Dans une poêle faire caraméliser le sucre, déglacer au beurre puis ajouter les graines séchées.
- Cuire jusqu'à l'obtention d'une belle couleur blonde.
- Débarrasser sur plaque en veillant à ce que les graines ne collent pas entre elles.



## INGRÉDIENTS POUR 10 PERS. :

### Farce de poulet rôti

- Cuisses désossées 2,000 kg
- Foie gras lobe cru 0,520 kg
- Peau rôtie 1h à 170° 0,250 kg
- Sel 0,090 kg
- Lait 0,600 kg
- Crème 1,500 kg
- Œuf entier 0,150 kg
- Filet en brunoise (en marquant) 2,000 kg
- Navet cru non épluché en lamelle fine (1mm)

### Pomme de terre écrasée

- Pommes de terre à purée 2,000 kg
- Eau 5,000 kg
- Sel
- Huile d'olive 0,150 kg
- Beurre 0,010 kg
- Sel et poivre

### Jus de poulet

- Carcasses de poulet cassées 10,000 kg
- Échalotes 1,000 kg
- Carottes 1,000 kg
- Eau 10,000 kg
- Crème 2,000 kg

## Fiche technique plat

# TARTE D'UN POULET ÉLEVÉ DANS LES VIGNES ET ÉCRASÉ DE POMMES DE TERRE

## Déroulé :

### Farce de poulet rôti

- Dépeucher un poulet et cuire cette peau 1h à 170°  
Au cutter hacher la peau, puis ajouter les cuisses désossées, le lait, les œufs, le foie gras, le sel et en dernier la crème (attention à ne pas trop mixer la crème)  
Mouler dans un moule à tarte, ou cercle.  
Disposer en rosace les lamelles de navet dessus.  
Cuire au four vapeur à 65° pendant 45min-60min  
Refroidir et portionner en part à 100g  
A la réclame réchauffer 5min à 160°.

### Pomme de terre écrasée

- Eplucher les pommes de terre et les cuire à l'eau bouillante salée.  
Egoutter et écraser avec l'huile d'olive et le beurre.  
Rectifier l'assaisonnement.

### Jus de poulet

- Casser les carcasses de poulet et les rôtir 1h à 180°  
Débarrasser dans un rondau, ajouter les échalotes et carottes émincées.  
Mouiller à l'eau.  
Cuire 5h, passer, crémier, réduire et rectifier l'assaisonnement.



#### **INGRÉDIENTS POUR 10 PERS. :**

##### **Appareil chèvre**

- Bûche de chèvre frais cendré

##### **Disque de betterave cuite**

- Betterave cuite

##### **Sirop betterave**

- Parures de betterave cuite
- Eau 0,500 kg
- Sucre 0,500 kg
- Pointe de miel de lavande

## **Fiche technique fromage**

### **CHÈVRE FRAIS, BETTERAVE ET MIEL**

#### **Déroulé :**

##### **Appareil chèvre**

- Tailler en tranches de 1cm-1,5cm d'épaisseur (dépend du diamètre de la buche)

##### **Disque de betterave cuite**

- Faire un côté plat de part et d'autre de la betterave (assise), garder les parures.  
Tailler la betterave en 3 tranches.

##### **Sirop betterave**

- Faire bouillir l'eau et le sucre. Ajouter les parures de betterave et mixer au blender afin d'obtenir une préparation lisse et brillante.
- Ajouter la pointe de miel de lavande.



#### **INGRÉDIENTS POUR 10 PERS. :**

##### **Crèmeux basilic et genièvre**

- Crème 0,750 kg
- Lait 0,250 kg
- Genièvre 0,007 kg
- Sucre 0,100 kg
- Gélatine feuille 0,010 kg
- Basilic 0,050 kg

##### **Praliné noisette**

- Noisettes
- Sucre

##### **Noisettes torréfiées**

- Noisettes émondées

## **Fiche technique dessert**

# **CRÉMEUX GENIÈVRE, BASILIC ET PRALINÉ NOISETTES**

#### **Déroulé :**

##### **Crèmeux genièvre et basilic**

- Faire chauffer lait crème genièvre et sucre.  
Retirer du feu et ajouter le basilic, mixer  
Ajouter la gélatine réhydratée

##### **Praliné noisette**

- Torréfier les noisettes au four pendant 1h à 150°  
Cuire le sucre au caramel dans une sauteuse et y ajouter les noisettes  
Mélanger puis débarasser sur une plaque.  
Refroidir.  
Mixer au cutter.

##### **Noisettes torréfiées**

- Mettre les noisettes en plaque, torréfier 1h à 150°.  
Remuer régulièrement pour une coloration uniforme.