



INGRÉDIENTS POUR 4 PERS. :

- 160 g de lentillons
- 1 oignons
- 1 carottes
- 1 bouquet garni
- 2 gousses d'ail
- 4 Œufs
- 1 b persil plat
- 1 b ciboulette

Pm :

- huile, vinaigre moutarde sel et poivre pour la vinaigrette

Fiche technique entrée

ŒUF MIMOSA AUX LENTILLONS ROSES DE CHAMPAGNE

DÉROULÉ :

- Démarrer à l'eau froide les lentillons une fois et demie leur volume d'eau.
- Porter à ébullition.
- Laisser frémir jusqu'à absorption avec le bouquet garni.
- Tailler en brunoise la carotte
- Ciseler finement l'oignon
- Ajouter l'oignon et la carotte dans les lentillons chauds tout en remuant.
- Laisser refroidir.
- Assaisonner avec la vinaigrette préalablement réaliser

- Cuir les œufs durs 9 minutes dès le départ de l'ébullition dans de l'eau salée et légèrement vinaigré pour faciliter l'écailage des œufs
- Hacher les œufs durs refroidis
- Ciseler la ciboulette et le persil plat.
- Assaisonner l'ensemble mélanger les œufs hachés et les herbes.

Dresser en verrine :

- Lentillons roses en dessous
- Œufs mimosa par dessus.
- Déguster.



INGRÉDIENTS POUR 4 PERS. :

- 1 Poulet fermier de champagne
- 1 carotte
- 1 tomate
- 1 oignons
- 2 gousses d'ail
- 1 b thym
- Sel et poivre

Fiche technique plat

POULET DE CHAMPAGNE LABEL ROUGE RÔTI, FRICASSÉ DE PÂTES NOMINETTES DE CONDÉ SUR MARNE

DÉROULÉ :

- Mettre dans le poulet la tomate et l'ail afin de parfumer la chair de la viande et de la garder moelleuse.
- Rôtir le poulet préalablement assaisonné er mettre la carotte, le thym, l'oignon taillés grossièrement dans le plat à rôtir
- Tous les ¼ d'heure arroser avec le jus cuisson du poulet pour le faire dorer à souhait.
- Découper le poulet.
- Garder le jus cuisson pour la sauce et pour vos pâtes

Pâtes de pays :

- Cuire dans un grand volume d'eau salée durant 5 à 6 minutes (attention les pâtes artisanales cuisent plus vite)
- Les égoutter, les assaisonner, ajouter le jus de cuisson du poulet. (économique et meilleur)
- Accompagner de tomme de Meuse râpé (facultatif)
- Dresser. Déguster.

- Bon appétit



INGRÉDIENTS POUR 4 PERS. :

- 1/2 litre d'eau
- 100 g de sucre
- 100 g de mie
- 5 pommes reinette ou royal gala

Fiche technique dessert

POMME POCHÉE AU MIEL DE PAYS

DÉROULÉ :

- 1/2 litre d'eau avec 100 g de sucre et 100g de miel porter à ébullition si vous souhaitez, vous pouvez ajouter des épices douces (badiane, cannelle, vanille ou fève de tonka...)
- 5 pommes reinette ou royal gala éplucher et couper en 2.
- Pocher les pommes dans le sirop cuir à léger frémissement durant quelques minutes (10 minutes suivant la grosseur des pommes)
- Laisser refroidir à température ambiante.
- Egoutter les pommes.
- Réduire le sirop.
- Servir dans une assiette creuse ou une coupe. Ajouter un peu de sirop
- Déguster