



INGRÉDIENTS POUR 4 PERS. :

- 1 kg de butternut
- 2 oignons blancs
- 2 gousses d'ail
- 1 feuille de laurier
- 1 branche de thym
- 2 cl de bouillon de poule
- 4 tranches de pain de mie
- 50 g de beurre
- 20 cl de crème fleurette
- 100 g de châtaignes cuites sous vide
- Huile d'olive
- Sel et poivre

Fiche technique entrée

SOUPE DE BUTTERNUT AUX ÉCLATS DE CHÂTAIGNE ET PETITS CROUTONS

Déroulé :

- Laver, éplucher et tailler grossièrement les légumes.
- Dans une cocotte faire chauffer l'huile d'olive, ajouter le butternut, les oignons et les gousses d'ail. Faire suer quelques minutes. Assaisonner.
- Mouiller à hauteur de bouillon de poule. Ajouter le thym, le laurier et laisser cuire à petite ébullition jusqu'à ce que le butternut soit fondant.
- Mixer la soupe, ajouter la crème et le beurre. Laisser bouillir 3 minutes. Ajouter les châtaignes écrasées grossièrement.
- Faire griller le pain de mie et tailler en petits cubes.
- Servie à part.
- Bon appétit.





INGRÉDIENTS POUR 4 PERS. :

- 1 poulet fermier PAC
- 300 g de pain de campagne de la veille en petit cubes
- 2 oignons blancs émincés finement
- 3 gousses d'ail hachées
- 2 branches de thym
- 1 chou vert frisé
- 150 g de lardons fumés
- 100 g de beurre
- Huile d'olive
- Sel et poivre

Fiche technique plat

POULET FERMIER RÔTI AU THYM, FARCI AU PAIN À L'AIL, EMBEURRÉE DE CHOUX FRISÉ AUX LARDONS, JUS SIMPLE

Déroulé :

Préparation de la farce

- Dans un saladier mettre les cubes de pains, l'ail haché, le thym émietté et arroser d'huile d'olive. Saler, poivrer et bien mélanger.
- Farcir le poulet et le mettre au four à rôtir pendant 1 h à 180°.

Pendant ce temps

- Faire revenir au beurre l'oignon, l'ail en chemise. Ajouter les lardons et faire revenir.
- Emincer finement le chou vert et rajouter dans la cocotte. Faire cuire à feu doux jusqu'à ce que le chou soit fondant.
- Sortir le poulet du four. Découper le poulet sans oublier de retirer la farce. Déglacer le plat avec un peu d'eau.
- Dresser le poulet dans un plat, y ajouter la farce, arroser de jus et servir.

Il est possible de servir le chou dans une cocotte

Bon appétit.



INGRÉDIENTS POUR 4 PERS. :

Crème légère au caramel :

- 80 g de sucre semoule
- 250 g de lait entier
- 40 g sucre semoule
- 35 g de jaune d'œuf
- 22 g d'amidon de maïs
- 180 g de crème liquide 35 % de matières grasses

Pommes rôties :

- 2 pommes Golden
- 40 g de beurre demi-sel
- 60 g de sucre semoule

Fiche technique dessert

MILLE-FEUILLE AU CARAMEL ET POMMES RÔTIES

Déroulé :

Crème légère au caramel

- Réaliser un caramel avec la première partie du sucre, une fois le caramel cuit, ajouter progressivement le lait chaud tout en mélangeant.
- Une fois le caramel fondu dans le lait, peser l'ensemble et réajuster le poids avec du lait afin d'obtenir 330 g de poids total
- Dans un saladier, mélanger énergiquement le jaune d'œuf avec la deuxième partie du sucre, ajouter l'amidon de maïs et mélanger de nouveau.
- Faire bouillir le lait au caramel, en verser la moitié sur le mélange de jaune d'œuf et sucre, mélanger, mettre le tout à cuire jusqu'à ébullition.
- Réserver dans un saladier en filmant au contact la crème pour ne pas qu'elle ne croute.
- Monter la crème.
- Lorsque votre crème pâtissière au caramel est froide/tiède (30/35°C), la lisser au fouet et incorporer délicatement la crème montée.
- Réserver dans une poche munie d'une douille unie.

Pommes rôties

- Dans une poêle faire fondre le beurre, ajouter le sucre semoule, cuire à feu doux jusqu'à une légère coloration de caramel, ajouter les pommes golden épluchées, vidées et taillées en 8. Arrêter la cuisson lorsque les pommes sont encore un petit peu fermes.
- Pour le feuilletage, je vous conseille d'aller voir votre bon boulanger de quartier qui pourra certainement vous vendre 450 g de feuilletage. Ce feuilletage qui devra être étalé à une épaisseur de 4mm, légèrement saupoudré de sucre glace et cuit entre deux plaques à four à 180°C durant 30 minutes.

