



LE GRAND REPAS

JEUDI 19 OCTOBRE 2023

TERRITOIRE BERRY

Fiche Technique Entrée :

GALETTE DE POMMES DE TERRE AU FROMAGE DE CHEVRE

INGREDIENTS POUR 10 PERS :

Pour la purée :

- 300 g de pommes de terre
- 50 g de beurre

Pour la pâte :

- 300 g de farine
- 10 g de sel
- 1 jaune d'œuf
- 150 g de faisselle de chèvre
- 150 g de beurre

DEROULE :

- ✓ Dans un 1^{er} temps, faire cuire les pommes de terre 15 min dans l'eau salée, puis les réduire en purée à l'aide d'une fourchette. Ajouter 50g de beurre au mélange puis réserver.
- ✓ Dans un saladier, ajouter la farine, le sel puis la purée de pommes de terre. Mélanger le tout à la main. Faire un puits, et y mettre le jaune d'œuf puis 100 g de faisselle de chèvre.
- ✓ Pétrir pendant 1 min puis mettre la pâte sur un plan de travail.
- ✓ Incorporer le reste de la faisselle de chèvre. Si la pâte colle aux doigts, ajouter un peu de farine.
- ✓ Pétrir de nouveau jusqu'à ce que le mélange devienne souple.
- ✓ Mettre la pâte dans le saladier, couvrir d'un torchon et mettre au réfrigérateur 1 petite heure. Sortir le beurre du réfrigérateur pour qu'il ramollisse.
- ✓ Sur du papier sulfurisé, faire un rectangle de 20 x 12 cm avec le beurre à l'aide de la paume de la main ou d'un rouleau à pâtisserie.
- ✓ Sortir la pâte du réfrigérateur, puis former un rectangle de 25 x 50 cm environ. Mettre le rectangle de beurre au centre.
- ✓ Replier la partie supérieure au-dessus du rectangle de beurre, puis rabattre le plan inférieur au milieu.

ETAPE DE PLIAGE :

- ✓ Former un rectangle de 25 x 50 cm en étalant la pâte du milieu vers le haut, puis du milieu vers le bas
- ✓ Replier le plan supérieur sur la partie du milieu, puis rabattre le plan inférieur pour former un nouveau rectangle
- ✓ Tourner la pâte d'un quart de tour à droite (dans le sens des aiguilles d'une montre)
- ✓ Mettre dans une assiette, couvrir d'un torchon puis mettre au réfrigérateur une demi-heure
- ✓ Répéter l'opération de pliage à 6 reprises
- ✓ A la fin du 6^{ème} tour, la pâte doit reposer 1 heure au réfrigérateur

CUISSON :

- ✓ Préchauffer le four à 190°
- ✓ Sortir la pâte du réfrigérateur, puis étaler en forme de rectangle (d'une épaisseur d'environ 1 cm) sur le plan de travail fariné
- ✓ Couper les bords avec un couteau aiguisé puis faire 10 à 12 rectangles dans la pâte





LE GRAND REPAS

JEUDI 19 OCTOBRE 2023

TERRITOIRE BERRY

Fiche Technique Plat :

VOLAILLE FERMIERE, SUCRINE DU BERRY

SAUCE SUPREME AU VIN LOCAL

INGREDIENTS POUR 10 PERS :

- 10 filets de volaille fermière
- 1 kg de sucrine du Berry
- 500 g de pommes de terre à purée
- 50 g d'oignons
- 150 g de beurre
- 1 bouquet garni
- 2 l d'eau
- 1 bouteille de vin blanc de votre choix
- 1 l de crème
- Sel – Poivre

DEROULE :

- ✓ Réaliser un bouillon de légumes avec les 2 l d'eau et la garniture aromatique. Cuire 2 h sans ébullition.
- ✓ Snacker les suprêmes de volailles côté peau, puis les placer dans un bac gastro. Mettre du bouillon de légumes chaud à hauteur et cuire à 60° pendant 1h30 minimum, 2h30 maximum, la durée différant en fonction de la qualité des suprêmes.
- ✓ Pour la purée : faire revenir les oignons au beurre, ajouter les pommes de terre et la courge puis mouiller à hauteur avec du bouillon. Ecraser au presse-purée pour garder des morceaux. Monter au beurre puis rectifier l'assaisonnement.
- ✓ Pour la sauce : faire réduire la bouteille de vin au 3/4, ajouter le jus de cuisson des suprêmes, réduire de moitié. Ajouter la crème et cuire jusqu'à la consistance souhaitée. Rectifier l'assaisonnement.





LE GRAND REPAS

JEUDI 19 OCTOBRE 2023

TERRITOIRE BERRY

Fiche Technique Dessert :

POIRAT DU BERRY

INGREDIENTS POUR 10 PERS :

- 5 belles poires « Curé » ou poires à chair ferme
- 3 c à s de crème fraîche
- 2 c à s de sucre de canne
- 1 jaune d'œuf
- Poivre
- Cognac

Pour la pâte Brisée :

- 300 g de farine
- 150 g de beurre
- 50 g de sucre
- Sel
- Eau tiède

DEROULE :

- ✓ Beurrer le moule et chemiser puis garder au frais
- ✓ Eplucher les poires, les couper en quartiers et les mariner au sucre, poivre et Cognac
- ✓ Préchauffer le four à 180°
- ✓ Abaisser la pâte brisée pour faire 2 cercles, fonder le moule avec le plus grand. Egoutter les poires et conserver le jus rendu. Disposer les poires dans le moule, refermer comme une tourte et faire un trou au milieu pour que l'humidité sorte. Dorer au jaune d'œuf.
- ✓ Cuire au four pendant 45 min.

