



**LE GRAND REPAS**

**JEUDI 19 OCTOBRE 2023**

**TERRITOIRE TOURAINE / LOIR-ET-CHER**

**Fiche Technique Entrée :**

**GALIPETTES AUX RILLETES DE TOURS, CHEVRE GRATINE,  
HERBES FRAICHES SUR SALADE D'ENDIVES**

**INGREDIENTS POUR 10 PERS :**

- 200 g de rillettes de Tours
- 10 gros champignons de Paris ou bruns
- 60g g de fromage de chèvre
- 1 botte d'herbes fraîches
- 2 endives
- 10 noix
- Huile – Vinaigre

**DEROULE :**

- ✓ Eplucher et laver les champignons
- ✓ Retirer l'intérieur en décrochant le pied et garnir de rillettes de Tours mélangées aux herbes fraîches
- ✓ Emietter le chèvre sur le dessus de chaque champignon
- ✓ Les gratiner sous la salamandre
- ✓ Réaliser une salade d'endives avec les noix et la vinaigrette





**LE GRAND REPAS**

**JEUDI 19 OCTOBRE 2023**

**TERRITOIRE TOURAINE / LOIR-ET-CHER**

**Fiche Technique Plat :**

**PINTADE ET SA VARIATION DE LEGUMES GLACES  
ACCOMPAGNES DE GRAINES DE COURGES TORREFIEES**

**INGREDIENTS POUR 10 PERS :**

- 10 filets de pintade (ou volaille locale à défaut)
- 1 kg de légumes de saison (carottes, céleris, oignon, ...)
- 70 g de graines de courges
- 100 g d'échalotes
- 1,5 l de vin blanc
- 1 kg de crème
- 100 g de Garum de Loire
- Bouquet garni pour le bouillon
- Bouillon de volaille de pochage
- Sel – Poivre

**DEROULE :**

- ✓ Habiller et assaisonner les filets de volailles
- ✓ Cuire en ballotines et au court-bouillon à basse température les filets
- ✓ Torrifier les graines de courges
- ✓ Réaliser la sauce en réduisant le vin blanc, les échalotes, le bouillon de pochage et la crème
- ✓ Assaisonner à l'aide du Garum de Loire
- ✓ Glacez à blanc les légumes portionnés





**LE GRAND REPAS**

**JEUDI 19 OCTOBRE 2023**

**TERRITOIRE TOURAINE / LOIR-ET-CHER**

**Fiche Technique Fromage :**

**SELLES-SUR-CHER, CONDIMENT MARMELADE DE POIRE**

**INGREDIENTS POUR 10 PERS :**

- 3 Selles-sur-Cher
- 500 g de poire
- 5 Tonka
- 100 g de sucre
- 500 g de salade
- Huile - Vinaigre

**DEROULE :**

- ✓ Découper le fromage et le présenter à l'assiette
- ✓ Assaisonner la salade avec la vinaigrette
- ✓ Compoter la pulpe de poire avec le sucre et la tonka, sur feu doux
- ✓ Laisser refroidir et servir avec le fromage





LE GRAND REPAS

JEUDI 19 OCTOBRE 2023

TERRITOIRE TOURAINE / LOIR-ET-CHER

Fiche Technique Dessert :

**RIZ AU LAIT & AU SAFRAN DE TOURAINE,  
CAMEL DE VERVEINE**

**INGREDIENTS POUR 10 PERS :**

- 300 g de riz rond
- 1 g de safran
- 2 l de lait
- 300 g de sucre
- 100 g de crème
- 20g de verveine fraîche

**DEROULE :**

- ✓ Cuire le riz dans le lait jusqu'à absorption totale du liquide
- ✓ Ajouter le safran et réserver au frais
- ✓ Réaliser un caramel au beurre salé avec le sucre, la crème et le beurre salé
- ✓ Infuser la verveine dans le caramel tiède

