



LE GRAND REPAS

JEUDI 19 OCTOBRE 2023

TERRITOIRE MARNE

Fiche Technique Entrée :

## SALADE DE POMME DE TERRE / CAROTTE / CONCOMBRE / POMME

### INGRÉDIENTS POUR 12 PORTIONS :

- 9 pommes de terre
- 1 oignon
- 2 carottes
- 1 concombre
- 1 pomme
- 4 œufs durs
- 1 yaourt
- 10 à 12 cuillères à soupe de mayonnaise
- Sauce soja

### DÉROULÉ :

#### ÉTAPE 1 :

- ✓ Faire cuire les pommes de terre. Enlever la peau
- ✓ Cuire les œufs durs (8 min)

#### ÉTAPE 2 :

- ✓ Pendant ce temps, ciseler les oignons finement. Les tremper dans l'eau froide pour enlever l'amertume
- ✓ Tailler les carottes, les pommes et concombres en demi-lunes de 5 mm d'épaisseur
- ✓ Faire une mayonnaise

#### ÉTAPE 3 :

- ✓ Laisser refroidir les pommes de terre et les écraser grossièrement en morceaux avec les œufs durs
- ✓ Incorporer les légumes et la pomme
- ✓ Ajouter la mayonnaise, yaourt et sauce soja.
- ✓ Saler et poivrer





LE GRAND REPAS

JEUDI 19 OCTOBRE 2023

TERRITOIRE MARNE

Fiche Technique Plat :

## SUBUTA (PORC A LA SAUCE AIGRE-DOUCE)

### INGRÉDIENTS POUR 12 PORTIONS :

- 1kg d'échine de porc
- 3 oignons
- 2 poivrons verts
- 2 poivrons rouges
- 3 carottes

### Pour la sauce aigre- douce :

- 6 cuillères à soupe de Saké
- 6 cuillères à soupe de sauce soja
- 6 cuillères à soupe de vinaigre
- 6 cuillères à café de sucre
- 18 cuillères à soupe de ketchup
- 150 ml d'eau

### DÉROULÉ :

#### Pour le porc :

- ✓ Couper l'échine de porc en morceaux, couper les oignons en lamelles d'1 cm d'épaisseur, couper les carottes et les poivrons en cubes
- ✓ Faire chauffer l'huile dans une poêle à 160°C. Les enrober de fécule de pomme de terre. Les faire frire chacun leur tour
- ✓ Égoutter

#### Pour la sauce :

- ✓ Mélanger les ingrédients puis verser dans une marmite
- ✓ Mettre sur feu doux
- ✓ Ajouter les légumes et le porc
- ✓ Mettre 150ml d'eau
- ✓ Laisser cuire doucement pendant 20 min. Puis lier avec de la maïzena. Faire cuire jusqu'à épaississement
- ✓ Servir avec du riz blanc
- ✓





LE GRAND REPAS

JEUDI 19 OCTOBRE 2023

TERRITOIRE MARNE

Fiche Technique Dessert :

## TARTE TATIN

### INGRÉDIENTS POUR 12 PORTIONS :

- 400g de Feuilletage
- 12 pommes ou 500g de chair de pommes

#### Pour 200g de Streusel :

- 100g de beurre frais
- 100g de cassonade
- 130g de poudre de noisette
- 4 pincées de fleur de sel

#### Pour 140g de caramel :

- 120g d'eau
- 480g de sucre semoule
- 140g de glucose

#### Pour Sirop spécial tatin :

- 80g de sirop à 30°
- 40g de beurre
- 2c à c de jus de citron
- 2 pincées de fleur de sel
- 2c à c de vanille café

### DÉROULÉ :

#### Pour le caramel :

- ✓ Faire cuire le sucre, l'eau et le glucose. Quand l'ensemble prend une jolie couleur auburn, stopper immédiatement la cuisson. Verser aussitôt au fond du moule, à noter que l'on incline légèrement sur les côtés de manière à ce que le caramel nappe la totalité du fond.

#### Pour le Streusel :

- ✓ Mélanger les poudres dans une cuve à robot. Batter à l'aide du fouet. Puis ajouter le beurre pommade (sorti du frigo 30min avant). Poursuivre à vitesse moyenne jusqu'à obtention d'une pâte un peu homogène. Etaler le Streusel sur une plaque au four papier sulfurisé, en l'émiettant à la manière d'un crumble. Faire cuire à 150°C pendant 30 min.

#### Pour le sirop spécial Tatin :

- ✓ Dans une casserole, faire chauffer le sirop à 30° avec le jus de citron, la vanille pique et la fleur de sel. Ajouter le beurre, puis mixer le tout à l'aide d'un mixeur plongeant.

Pour la tarte :

- ✓ Eplucher et évider les pommes puis les émincer très finement à la mandoline en lamelles de 2 mm d'épaisseur
- ✓ Garnir le moule avec les lamelles de pomme disposées en couches successives sur toute la hauteur, puis arroser le tout de sirop spécial Tatin
- ✓ Faire cuire les pommes au four à 170°C pendant 50 min. Laisser refroidir à température ambiante, puis lorsque les pommes sont froides, les recouvrir avec le disque de feuilletage, en rabattant légèrement les bords de la pâte à l'intérieur du moule et par-dessus les pommes. Faire cuire le tout au four à 170°C pendant 20 à 25 min
- ✓ Laisser refroidir la tarte à température ambiante dans son moule, puis lorsqu'elle est froide, la couvrir d'un film alimentaire et la conserver au réfrigérateur jusqu'au lendemain
- ✓ Faire chauffer légèrement le dessous du moule, puis démouler la tarte en plaquant un plat sur le côté feuilletage. Une fois démoulée, parsemer de Streusel les bords de la pâte feuilletée

