



LE GRAND REPAS

JEUDI 19 OCTOBRE 2023

TERRITOIRE AVEYRON

Fiche Technique Entrée :

VELOUTE DE POTIRON ET MARRON

SALADE DU CAUSSENARDE

**INGRÉDIENTS POUR 10 PORTIONS :**

Pour le velouté :

- 2 kg potiron
- 200 g carotte
- 200 g pomme de terre
- 100 g oignon
- 30 g crème de marron
- ½ l de crème fraîche liquide
- Sel, poivre

Pour la vinaigrette ail et miel :

- 2 c à s de moutarde
- 2 c à s de miel
- 5 c à s de vinaigre balsamique
- 2 gousses d'ail
- Huile, sel, poivre

Pour la salade :

- 2 feuilles de chêne : une blonde, une brune
- 150 g tomme de brebis
- 100 g de lardons
- 50 g de noix

**DÉROULÉ :**

Pour le velouté :

- ✓ Laver et couper le potiron en dés
- ✓ Laver, éplucher et couper les oignons, les carottes et les pommes de terre en dés.
- ✓ Dans une cocotte ou une grande casserole, laisser cuire à frémissement 30 min
- ✓ 5 min avant la fin, ajouter la crème et la crème de marron
- ✓ Mixer le tout et rectifier l'assaisonnement (poivre, sel)

Pour la salade :

- ✓ Faire cuire les lardons fumés dans une petite poêle jusqu'à ce qu'ils changent de couleur
- ✓ Pendant ce temps, couper en fines lamelles 5x2cm environ (mandoline conseillée) la tomme de brebis
- ✓ Trier, laver la salade, disposer ses feuilles dans le récipient voulu, ajouter sur le dessus les lardons, la tomme de brebis et les noix, saler et poivrer

Pour la vinaigrette :

- ✓ Mélanger la moutarde et le miel
- ✓ Ajouter le vinaigre balsamique et monter le tout comme une mayonnaise avec l'huile
- ✓ Ecraser la gousse d'ail et l'ajouter en dernier lieu. Saler, poivrer





**LE GRAND REPAS**

**JEUDI 19 OCTOBRE 2023**

**TERRITOIRE AVEYRON**

**Fiche Technique Plat :**

**VEAU D'AVEYRON**

**AVEC SA MOUSSELINE DE POMME DE TERRE ET DE CELERI**

**INGRÉDIENTS POUR 10 PORTIONS :**

Pour le rôti de veau :

- 2 kg de rôti de veau d'Aveyron cuisson à la sonde 58° à cœur
- Un filet d'huile
- Sel, poivre

Pour la mousseline pomme de terre céleri :

- 700 g pomme de terre
- 300 gr de céleri rave
- 50 g de beurre
- 50 cl de crème fraîche liquide
- Muscade, sel, poivre

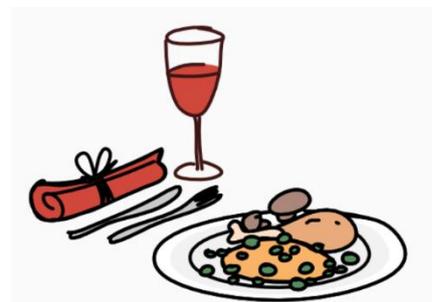
**DÉROULÉ :**

Pour le rôti de veau :

- ✓ Sortir le rôti de veau du réfrigérateur
- ✓ Préchauffer le four à 100°, en chaleur statique, ou utiliser la fonction "basse température" de votre four programmé à 100°
- ✓ Ajouter la sonde de cuisson au cœur du rôti, enfourner jusqu'à ce que la température soit entre 58 et 62° à cœur selon cuisson désirée. Selon le four et le poids du rôti, il faudra entre 1 h et 1h45 pour obtenir cette température à cœur
- ✓ Penser à retourner le rôti à mi-cuisson
- ✓ Quand le rôti est cuit, le trancher et déposer les tranches dans un plat de service qui passe au four
- ✓ Saler et poivrer seulement lorsque le rôti est cuit et trancher

Pour la mousseline pomme de terre céleri :

- ✓ Éplucher les pommes de terre et le céleri puis les couper en quartiers
- ✓ Faire blanchir à l'eau bouillante salée le céleri et les pommes de terre pendant 20 minutes puis égoutter
- ✓ Passer céleri et pommes de terre au moulin à légumes
- ✓ Ajouter la crème fraîche à la purée, assaisonner de sel, poivre et noix de muscade râpée





LE GRAND REPAS

JEUDI 19 OCTOBRE 2023

TERRITOIRE AVEYRON

Fiche Technique Dessert :

## FLAUNE AVEYRONNAISE

### INGRÉDIENTS POUR 10 PORTIONS :

- 1 pâte sablée
- 500 g de recuite ou brousse de brebis
- 80 g de sucre semoule
- 25 cl de crème liquide
- 4 œufs
- 3 cuillères à soupe d'eau de fleur d'oranger

### DÉROULÉ :

- ✓ Beurrer et fariner le moule
- ✓ Abaisser la pâte dans un moule à tarte relativement haut (3cm minimum)
- ✓ Clarifier les œufs, monter les blancs en neige avec une pincée de sel
- ✓ Dans un récipient, faire blanchir les jaunes avec le sucre puis ajouter la recuite et la crème
- ✓ Incorporer à l'aide d'une Maryse les blancs en neige
- ✓ Pour terminer, ajouter l'eau de fleur d'oranger
- ✓ Verser la garniture dans le moule
- ✓ Enfourner pendant environ 40 min à 170°

