



LE GRAND REPAS

JEUDI 19 OCTOBRE 2023

TERRITOIRE SAVOIE- DAUPHINÉ

Fiche Technique Entrée :

TARTE A L'OIGNON PAILLE, ORIGAN ET TOME DES BAUGES

INGRÉDIENTS POUR 12 PORTIONS :

- 500 g farine
- 150 g beurre
- 2 jaunes d'œufs
- 5 cl d'eau
- 1 kg d'oignon jaune
- 150 g de tome des Bauges
- ½ botte d'origan
- 1 oeuf entier
- 2 blancs d'œufs
- 20 cl crème
- 10 cl lait
- 2 cuillères à soupe de moutarde
- Sel fin, poivre

DÉROULÉ :

- ✓ Faire une pâte à tarte (brisée) avec la farine, le beurre, les 2 jaunes d'œufs et l'eau, puis abaisser dans un cercle pour 12 personnes. Etaler sur la surface les 2 cuillères de moutarde
- ✓ Eplucher, laver et émincer les oignons
- ✓ Faire suer longuement dans une casserole avec une bonne noix de beurre jusqu'à coloration dorée, puis débarrasser et laisser refroidir
- ✓ Effeuille l'origan et tailler la tome des Bauges en cubes de la taille d'une macédoine
- ✓ Mélanger le tout aux oignons et garnir le fond de tarte
- ✓ Dans un bol, battre l'œuf et les 2 blancs d'œufs, ajouter le lait et la crème, assaisonner de sel et poivre, puis verser sur les oignons
- ✓ Enfourner 25 à 30 minutes à 180° C





LE GRAND REPAS

JEUDI 19 OCTOBRE 2023

TERRITOIRE SAVOIE- DAUPHINÉ

Fiche Technique Plat :

BLANQUETTE POTAGERE FUMET ET ŒUFS DE POISSONS DE LAC ET AROMATES

INGRÉDIENTS POUR 12 PORTIONS :

- 1 litre de fumet de poisson
- 75 g d'œufs de poisson de lac (truite, corégone, brochet) *facultatif*
- ½ chou vert frisé
- 8 carottes
- 4 navets
- 12 pommes de terre de taille moyenne
- 100 g de crème
- 1 jus de citron
- 50 g de beurre
- ½ botte de persil
- ½ botte de cerfeuil
- ½ botte d'estragon
- Sel, poivre

DÉROULÉ :

- ✓ Mettre le fumet de poisson à bouillir, assaisonner de sel et poivre
- ✓ Laver, éplucher et tailler les légumes
- ✓ Mettre les légumes à cuire individuellement dans le fumet de poisson en commençant par les carottes, et en terminant par le chou, puis égoutter une fois cuits
- ✓ Faire réduire le fumet de poisson qui a servi à la cuisson des légumes, puis crémier, lier au beurre et terminer avec le jus de citron. Assaisonner de sel et poivre si nécessaire
- ✓ Laver, égoutter et effeuiller les aromates, puis concasser grossièrement
- ✓ Servir de préférence en assiette creuse, déposer les légumes en fond d'assiette, par-dessus verser la sauce bien chaude, et parsemer les œufs de poisson de lac (facultatif) et les aromates concassés.





LE GRAND REPAS

JEUDI 19 OCTOBRE 2023

TERRITOIRE SAVOIE- DAUPHINÉ

Fiche Technique Dessert :

PATE DE FRUITS, CREME VERVEINE ET DERNIERES FRAMBOISES

INGRÉDIENTS POUR 12 PORTIONS :

- 2 litres de crème
- 1 litre de lait
- 150 g + 30 g sucre
- 7 feuilles de gélatine
- 1 botte de verveine
- 400 g de framboises
- 1 zeste de citron

DÉROULÉ :

- ✓ Faire chauffer le lait et la crème puis ajouter le sucre pour le faire fondre en mélangeant
- ✓ Faire infuser la botte de verveine
- ✓ Faire fondre les feuilles de gélatine dans de l'eau froide, puis égoutter et mélanger avec le lait et la crème
- ✓ Passer au chinois et verser dans les contenants, puis laisser prendre douze heures au réfrigérateur
- ✓ Dans un bol, mélanger les framboises, les 30 g de sucre et le zeste d'un citron, puis déposer la valeur d'une cuillère sur le dessus des crèmes de verveine prises

