



LE GRAND REPAS

JEUDI 19 OCTOBRE 2023

TERRITOIRE LORRAINE

Fiche Technique Entrée :

ŒUF PARFAIT VELOUTE DE CHAMPIGNONS ET CHAMPIGNONS SAUTES ET SA MOUILLETTE

INGRÉDIENTS POUR 10 PORTIONS :

Pour l'œuf parfait :

- 10 œufs extra frais

Pour l'assaisonnement :

- Sel / Poivre / Fleur de sel

Pour le velouté de champignons :

- 500g de champignons de saison
- 50g d'échalotes
- 1L de bouillon de volaille
- 500 ml de crème liquide 35%

Pour les champignons sautés :

- 300g champignons
- 50g de beurre

Pour la mouillette et décor :

- 2p de pain de mie tranché
- 50g de beurre
- ¼ botte de coriandre fraîche
- 100g de poitrine fumée

DÉROULÉ :

- ✓ Cuire les œufs parfaits au thermo plongeur ou four vapeur.... 63°C pendant 45 minutes
- ✓ Réaliser un velouté de champignons de saison
- ✓ Nettoyer et escaloper les champignons de saison
- ✓ Sauter au beurre et assaisonner

Réaliser les éléments de décors

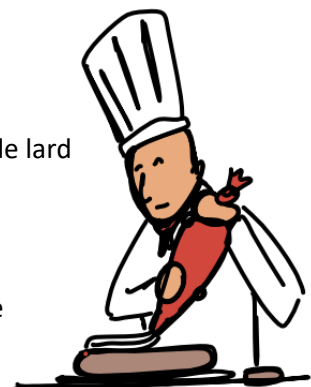
- ✓ Tailler le pain de mie en bâtonnet et sauter au beurre
- ✓ Tailler des tranches fines de poitrine fumée
- ✓ Plaquer les tranches de lard entre 2 plaques à pâtisserie et sécher au four 200°C pendant 10 à 12minutes

Dresser

- ✓ Déposer l'œuf parfait au fond de l'assiette
- ✓ Ajouter le velouté de champignons
- ✓ Disposer harmonieusement les champignons sautés
- ✓ Décorer avec le bâtonnet de pain de mie, les pluches de coriandre et la tranche de lard séchée

Observations :

L'œuf parfait peut être transformé en œuf poché ou œuf dur. La tranche de lard peut être transformée en lardons ou supprimée.





LE GRAND REPAS

JEUDI 19 OCTOBRE 2023

TERRITOIRE LORRAINE

Fiche Technique Plat :

SUPREME DE VOLAILLE JAUNE

ET SA CROUTE A LA TOMME AIL DES OURS DE VERGAVILLE

PUREE DE POTIMARRON / CELERI EN DEUX VARIATIONS

INGRÉDIENTS POUR 10 PORTIONS :

Pour le suprême de volaille :

- 2kg de suprême de volaille jaune
- 0.1L d'huile d'arachide
- 50g de beurre
- Pm Thym
- 100ml sauce soja réduite en sel

Pour la sauce :

- 1L fond brun de volaille
- 100g d'oignon rouge
- 50ml de porto
- 100ml sauce soja réduite en sel
- 100g de beurre

Pour la croûte à la tomme de Vergaville :

- 80g de beurre
- 80g de chapelure
- 80g de tomme ail des ours de Vergaville
- Pm ail des ours séché

Pour la purée de potimarron :

- 800g de potimarrons
- 400g de pomme de terre
- 100ml de crème
- 100g de beurre
- Pm bouillon de volaille

Pour le céleri en 2 variations

- 1.5kg de céleri boule
- 1L de bouillon de volaille
- Pm Spiegel
- 100ml crème
- 200g de beurre
- 300g de céleri branche
- 1 citron

Pour l'assaisonnement :

- Sel / poivre
- Fleur de sel



DÉROULÉ :

Préparer les suprêmes de volailles

- ✓ Détailler et parer les suprêmes
- ✓ Marquer et cuire à basse température 63°C pendant 45 minutes avec thym, beurre, sauce soja

Réaliser la sauce

- ✓ Déglacer la sauteuse de marquage
- ✓ Suer les oignons rouges ciselés, déglacer au porto et mouiller au fond brun de volaille et sauce soja
- ✓ Réduire et monter au beurre et vérifier l'assaisonnement - Réserver

Réaliser la croûte à la tomme ail des ours

- ✓ Râper la tomme et mélanger tous les éléments au batteur
- ✓ Etaler entre 2 feuilles de papier sulfurisé et faire prendre au froid
- ✓ Détailler un rectangle à la taille des suprêmes

Réaliser une purée de potimarron

- ✓ Cuire les pommes de terre et potimarrons dans le bouillon de volaille
- ✓ Egoutter et passer au moulin puis lier avec la crème et le beurre
- ✓ Assaisonner

Réaliser céleri en 2 variations

- ✓ Détailler 10 rectangles de céleri boule de 3cm de large sur 8cm de long et 2cm d'épaisseur
- ✓ Pocher les rectangles dans le bouillon de volaille et le spiegel
- ✓ Cuire les chutes de céleri boule et réaliser une purée, lier à la crème et beurre
- ✓ Réserver les feuilles de céleri branche pour la déco et détailler le reste en brunoise, puis sauter au beurre
- ✓ Monter le céleri en 2 variations base rectangle, purée de céleri et la brunoise de céleri

Dresser



LE GRAND REPAS

JEUDI 19 OCTOBRE 2023

TERRITOIRE LORRAINE

Fiche Technique Dessert :

SABLÉ À LA POMME CAMELISEE SAUCE CAMEL ET BEURRE SALEE

INGRÉDIENTS POUR 10 PORTIONS :

Pour le sablé au pain d'épices :

- 80g de jaunes d'œufs
- 160g de sucre semoule
- 180g de beurre
- 240g de farine
- 12g de levure chimique
- 20g de mélange d'épices pour pain d'épices

Pour la crème diplomate à la cannelle :

- 500ml de lait
- 200g de sucre
- 80g de jaunes d'œufs
- 40g de maïzena
- Pm cannelle moulu
- 5 feuilles de gélatine
- 500ml de crème liquide 35%

Pour les pommes caramélisées :

- 1kg de pomme reine de reinette
- 200g de sucre
- 200ml de jus de pomme
- 1 citron vert

Pour la sauce caramel et beurre salé :

- 50g de sucre semoule
- 20ml d'eau
- 75ml de crème liquide
- 30g de beurre ½ sel

Pour le décor

- ¼ botte de menthe

DÉROULÉ :

Réaliser la pâte à sablé au pain d'épices

- ✓ Blanchir au batteur les jaunes d'œuf et le sucre
- ✓ Incorporer la farine, la levure, le mélange pain d'épices et les jaunes d'œufs puis mélanger à l'aide de feuille
- ✓ Réserver au frais

Cuire les sablés au pain d'épices

- ✓ Garnir des cercles diam 8cm ou rectangles individuels de pâte ou moules divers
- ✓ Cuire au four à 180°C pendant 15 à 20 minutes (selon la taille des moules)

Réaliser la crème diplomate à la cannelle

- ✓ Réaliser la crème pâtissière à la cannelle et ajouter les feuilles de gélatines en fin de cuisson et refroidir rapidement
- ✓ Monter la crème fouettée et incorporer dans la crème pâtissière froide. Réserver au frais

Réaliser les pommes caramélisées

- ✓ Eplucher et tailler les pommes en brunoise
- ✓ Réaliser un caramel blond et ajouter les pommes
- ✓ Déglacer avec le jus de pomme
- ✓ Ajouter les zestes de citron vert et réserver

Réaliser la sauce caramel beurre salé

- ✓ Réaliser un caramel brun avec le sucre et l'eau
- ✓ Décuire avec la crème et réchauffer doucement
- ✓ Hors du feu ajouter le beurre demi-sel et réserver

Dresser

- ✓ Disposer le sablé au pain d'épices et pocher la crème diplomate
- ✓ Ajouter les pommes
- ✓ Verser la sauce caramel et décorer avec la menthe

Observations :

Il est possible de remplacer la crème diplomate par une chantilly cannelle ou crème pâtissière cannelle. Les pommes peuvent être servies tièdes ou froides. La sauce caramel beurre salé peut être remplacée par une sauce caramel.

