



LE GRAND REPAS

JEUDI 19 OCTOBRE 2023

TERRITOIRE MAYENNE - SARTHE

Fiche Technique Entrée :

VELOUTE DE POTIRON AUX POIRES

INGREDIENTS POUR 10 PERS :

Pour le velouté :

- 1kg de pulpe de potiron
- 200 g de poire
- 200 g d'oignon
- 50 g de beurre doux
- 200 g de vin blanc
- 1.5 l de fond de blanc de volaille

Pour la crème fouettée à la noix de muscade :

- 500 g de crème liquide
- 3 g de noix de muscade
- Sel fin

DEROULE :

- ✓ Eplucher les poires, le potiron, les oignons.
- ✓ Couper en brunoise les poires, ciseler les oignons. Les faire revenir sans coloration avec le beurre, ajouter le potiron couper en petit morceau. Mouiller avec le vin blanc et le Fond blanc de volaille, laisser cuire à feu doux pendant environ 40mn.
- ✓ Mixer le tout, assaisonner.
- ✓ Amener à ébullition la crème avec la noix de muscade, laisser infuser 10mn, mettre au frais. Une fois bien refroidie monter comme une crème fouettée, assaisonné.





LE GRAND REPAS

JEUDI 19 OCTOBRE 2023

TERRITOIRE MAYENNE – SARTHE

Fiche Technique Plat :

SUPREME DE VOLAILLE CUIT EN BASE TEMPERATURE SAUCE FORESTIERE, POMME D'ARPHIN ET LEGUMES DE SAISON

INGREDIENTS POUR 30 PERS :

- 30 suprêmes de volaille

Pour la sauce :

- 2 kg de champignons de paris
- 250 g d'échalote
- 50 g d'ail
- 1 botte de persil
- 40 cl de vin blanc
- 2.5 l de fond brun de volaille
- 400 g de beurre
- 1 l de crème
- 200 g de beurre manier

Pour les pommes darphin :

- 3 kg de pomme de terre
- 450 g de beurre
- 30 g de sel
- 10 g d'ail

Pour les légumes de saison :

- 1 kg de panais
- 1 kg de céleri branche

DEROULE :

- ✓ Assaisonner et poêler les suprêmes avec une légère coloration, mettre en cellule puis sous vide. Les cuire au four Frima Delta 5 à 59° en vapeur.
- ✓ Emincer les champignons, ciseler les échalotes, hacher l'ail. Faire revenir le tout avec une légère coloration, déglacer avec le vin blanc et laisser réduire. Ajouter le fond brun de volaille et laisser mijoter environ 1h. Incorporer la crème puis le beurre, finir la liaison avec le beurre manier, ajouter le persil ciseler et assaisonner.
- ✓ Râper les pommes de terre, ajouter le beurre le sel et l'ail hachée. Mélanger le tout et mettre dans une plaque gastro avec une feuille de papier sulfurisé. Cuire au four à 180° pendant environ 30mn. Une fois froid, découper la pomme Darphin en carré. Réchauffer au four à 180° pendant 6mn.
- ✓ Tailler tous les légumes en bâtonnets. Cuire le céleri à l'eau. Les autres légumes les glacer avec les échalote et l'ail, puis ajouter le céleri, Assaisonner





3

LE GRAND REPAS

JEUDI 19 OCTOBRE 2023

TERRITOIRE MAYENNE – SARTHE

Fiche Technique Dessert :

TARTE TATIN

INGREDIENTS POUR 30 PERS :

Pour les pommes tatin :

- 4 kg de pomme
- 250 g de sucre

Pour le sirop :

- 225 g d'eau
- 300 g de sucre semoule
- 10 g de fleur de sel
- 270 g de beurre
- 12 g de pectine NH
- 75 g de jus de citron
- ½ gousse de vanille

Pour la pâte sablé breton :

- 15 œufs
- 600 g de sucre semoule
- 575 g de beurre
- 900 g de farine
- 15 g de sel
- 60 g de baking

Pour la chantilly :

- 500 g de crème liquide
- 500 g de mascarpone
- 200 g de sucre semoule
- 1 gousse de vanille

DEROULE :

- ✓ Éplucher les pommes, les couper en 2, épépiner, couper en lamelles au robot coupe lame S1.
- ✓ Caramel à sec au fond de la plaque gastro
- ✓ Porter le tout à ébullition et ajouter la pectine NH. Bouillir à nouveau et verser sur les pommes. Cuire à 170°C pendant 1h15.
- ✓ Blanchir les jaunes et le sucre dans la grande cuve du batteur avec la feuille. Incorporer le beurre pommade, puis la farine, le sel et le baking. Etaler dans un cadre 40/60 environ 1/2cm d'épaisseur. Réserver au frais, cuire 12min à 180°C.

