



## LE GRAND REPAS

**JEUDI 19 OCTOBRE 2023**

**TERRITOIRE « ENTRE BEAUCE ET PERCHE »**

**Fiche Technique Entrée :**

### **MOUSSE DE BETTERAVE EN DEUX FACONS**

#### **CHEVRE FRAIS / FINES HERVES**

##### **Sa gastrique à la framboise « vinaigre Martin Pourret »**

#### **INGREDIENTS POUR 10 PERS :**

- 1 kg de betterave « Ferme du Champ d'eau »
- 250 f de framboises « Anne-Sophie Pithiviers le Viel »
- 5 dl de crème liquide
- 100g de chèvre frais
- 1 botte de ciboulette ou ciboule
- 10cl de vinaigre de framboise « Martin Pourret »
- 15 cl d'huile de colza noité « MT Laluque »
- Philippe MASKO : persil – 1 échalote – Sel – Poivre
- 10g d'agar agar ou gélatine en poudre ou feuille

#### **DEROULE :**

##### Cuisson des betteraves :

- ✓ Cuire les betteraves au four vapeur 2h30 à 100° ou en casserole dans de l'eau salée 3 h environ selon la grosseur
- ✓ Eplucher l'échalote
- ✓ Eplucher les betteraves, les séparer en 2

##### Préparation de la mousse :

- ✓ Mixer très finement 500 g de betterave
- ✓ Monter 3 dl de crème liquide ferme
- ✓ Faire tremper les feuilles de gélatine dans de l'eau froide
- ✓ Faire fondre la gélatine ou l'agar agar dans 1 dl de crème chaude
- ✓ L'incorporer à la betterave et crème fouettée, assaisonner

##### Préparation de la julienne de betterave :

- ✓ Tailler en julienne le restant de betterave
- ✓ L'assaisonner avec la vinaigrette à la framboise et l'huile de colza, persil, herbes fraîches
- ✓ Dresser sur la mousse prise
- ✓ Ecraser le chèvre frais avec 2 dl de crème montée à la ciboule ou ciboulette, échalotes ciselées
- ✓ Finaliser avec une quenelle de chèvre sur la préparation de betterave
- ✓ Parsemer de quelques fines herbes

##### Gastrique à la framboise :

- ✓ 250 f de framboise ou brisure / 2 cl de vinaigre de framboise / 10 g de sucre / Poivre Philippe MASKO / 1 cl d'eau
- ✓ Cuire 20 min puis mixer et passer au chinois ou passette et mettre à refroidir





## LE GRAND REPAS

**JEUDI 19 OCTOBRE 2023**

**TERRITOIRE « ENTRE BEAUCE ET PERCHE »**

### Fiche Technique Plat :

## PARMENTIER DE POT-AU-FEU DE BŒUF / LEGUMES DU JARDIN

### PUREE DE COURGETTES / POMMES DE TERRE

### Son jus juste lié ou juste réduit

#### INGREDIENTS POUR 10 PERS :

##### Pot au feu :

- 3 kg de queue de bœuf/joue/gîte/plat de côte découverte
- 5 navets / 2 branches de céleri / 10 carottes / 5 poireaux / 4 oignons / 5 gousses d'ail
- 1 bouquet garni / gros sel Philippe MASKO / Poivre Philippe MASKO / 5 clous de Girofle

##### La purée :

- 5 pommes de terre à purée (800 g)
- 3 courgettes (500 g)

#### DEROULE :

##### Cuisson du pot-au-feu :

- ✓ Faire revenir la viande (couper e, même grosseur selon morceaux) dans une marmite ou autre récipient
- ✓ Avec graisse, huile ou beurre, colorer la viande
- ✓ Verser l'eau à hauteur, assaisonner + bouquet garni
- ✓ Cuire 3 h
- ✓ Eplucher tous les légumes, les couper en gros morceaux
- ✓ Les ajouter à la viande à mi-cuisson, vérifier l'assaisonnement
- ✓ Une fois cuit, décanter la viande et les légumes séparément
- ✓ Emitter grossièrement la viande sans os, puis les légumes en plus petits morceaux
- ✓ Goûter / vérifier l'assaisonnement
- ✓ Lier le jus / vérifier l'assaisonnement

##### Cuisson de la purée de pommes de terre / courgettes :

- ✓ Eplucher les pommes de terre, les laver et cuire dans de l'eau salée ou à vapeur
- ✓ Cuire 15 à 30 min selon grosseur et technique de cuisson
- ✓ Laver les courgettes, les étêter et les couper en rondelles
- ✓ Les poêler 5/8 min à l'huile de colza ou olive, assaisonner, mixer
- ✓ Egoutter les pommes de terre chaudes, mélanger au fouet, ajouter beurre, vérifier l'assaisonnement
- ✓ Incorporer la purée de courgettes, mélanger, réserver

##### Dressage :

- ✓ Prendre un emporte-pièce de 8/10 cm de diamètre ou en plaque ou en moule
- ✓ Disposer 140g de viande et légumes mélangés
- ✓ Aplanir avec une cuillère puis étaler 80 à 100g de purée
- ✓ Dresser sur une plaque recouverte de papier sulfurisé ou d'une feuille de cuisson
- ✓ Mettre au four 12 min
- ✓ Dresser dans une assiette creuse, verser le jus assaisonné





## LE GRAND REPAS

**JEUDI 19 OCTOBRE 2023**

**TERRITOIRE « ENTRE BEAUCE ET PERCHE »**

### Fiche Technique Dessert :

## POMME ROTIE AU CŒUR D'AMANDE « PITHIVIERS FONDANT »

### Crumble au pain d'épices

#### INGREDIENTS POUR 10 PERS :

- 10 pommes Pink Lady

#### Crème d'amande pour Pithiviers :

- 50 g de poudre d'amande
- 35g de beurre à température ambiante
- 1 œuf
- 50g de sucre
- Amande amer PM
- Rhum PM

#### Pâte à crumble :

- 50 g de farine
- 50 g de beurre salé à température ambiante
- 60 g de sucre cassonade
- 25 g de poudre d'amande
- ½ cuillère à café d'épices à pain d'épices

#### DEROULE :

- ✓ Laver les pommes
- ✓ Les éplucher ou non
- ✓ Vider les pommes à l'aide d'un vide-pomme assez large
- ✓ Dresser dans un plat recouvert de papier sulfurisé ou fond ou autre

#### Pour la crème d'amande / Pithiviers

- ✓ Mélanger tous les ingrédients au fouet
- ✓ Réserver

#### Pour le crumble :

- ✓ Mélanger dans un batteur l'ensemble des ingrédients
- ✓ Mettre en rouleau la pâte diamètre 4 cm environ
- ✓ Laisser refroidir
- ✓ Couper des disques très fins
- ✓ Réserver

#### Préparation :

- ✓ Disposer une grosse cuillère de crème d'amande « Pithiviers » à l'aide d'une poche au cœur puis sur le disque grossièrement étalé de pâte à crumble au pain d'épices cru sur la pomme
- ✓ Cuire au four préchauffé à 180° 35 à 45 min environ suivant la grosseur des pommes

*Suggestion : peut être servi avec une crème anglaise, une glace pistache ou sorbet cerise/poire, 1 feuille de menthe...*

