



LE GRAND REPAS

JEUDI 19 OCTOBRE 2023

TERRITOIRE VIENNE

Fiche Technique Entrée :

**BETTERAVE ROUGE, SAUCE AU CHEVRE
NOISETTES ET GRAINES DE COURGE TORREFIEES**

INGRÉDIENTS POUR 10 PORTIONS :

- 1kg de betterave crue
- 400g de chèvre frais
- 50g de graines de courge
- 50g de noisettes
- Huile d'olive PM
- Sel et poivre PM
- Vinaigre balsamique PM

DÉROULÉ :

- ✓ Cuire les betteraves à la vapeur
- ✓ Râper les betteraves
- ✓ Torrifier les graines
- ✓ Réaliser la crème de chèvre avec l'huile d'olive et le vinaigre balsamique
- ✓ Dresser et pour le décor assaisonner de petites herbes et de betteraves crues de différentes couleurs





LE GRAND REPAS

JEUDI 19 OCTOBRE 2023

TERRITOIRE VIENNE

Fiche Technique Plat :

AGNEAU POITOU-CHARENTES FAÇON TAJINE ET LEGUMES DU JARDIN

INGRÉDIENTS POUR 10 PORTIONS :

- 2Kg d'agneau en gros cube (collier, épaule désossée)
- 2 pièces de courge potiron
- 2 gousses d'ail
- 1 botte de coriandre
- 500g de pommes de terre
- 200g d'oignon
- 400g de navet
- 250g de champignons de Paris
- 1 botte de persil
- 10g de cumin
- 10g de paprika
- 10g de Ras el hamout
- 10g curcuma
- Huile d'olive PM
- Sel et poivre PM
- Safran PM

DÉROULÉ :

- ✓ Laver et éplucher les légumes
- ✓ Tailler les légumes
- ✓ Mélanger les épices
- ✓ Saisir l'agneau dans une sauteuse pendant 10 minutes et ajouter les épices
- ✓ Ajouter les pommes de terre et les navets puis mouiller avec de l'eau jusqu'à hauteur de la viande
- ✓ Cuire une heure avec le couvercle
- ✓ Ajouter la courge, les champignons et continuer la cuisson pendant 30 minutes (ne pas hésiter à vérifier la cuisson régulièrement et ajouter de l'eau pour donner plus de jus)
- ✓ Ajouter la coriandre à la fin de la cuisson.





LE GRAND REPAS

JEUDI 19 OCTOBRE 2023

TERRITOIRE VIENNE

Fiche Technique Dessert :

**GRIMOLLE DU POITOU-CHARENTES,
POMMES ET POIRES ET SON CAMEL AU BEURRE SALE**

INGRÉDIENTS POUR 10 PORTIONS :

- 600g de pommes
- 600g de poires
- 10 feuilles de chou vert
- 100g de beurre demi-sel
- 300g de crème
- 3 œufs
- 300g de lait
- 120g sucre
- 120g farine
- Sucre glace PM
- 150g de sucre pour le caramel
- Extrait de vanille PM

DÉROULÉ :

- ✓ Peler les pommes et les poires et les découper en lamelles
- ✓ Dans un cul de poule, mélanger les œufs et le sucre puis ajouter la farine, le lait et l'extrait de vanille
- ✓ Incorporer les pommes et les poires puis verser la préparation dans un moule préalablement beurré et cuire à 200°C pendant 20 minutes
- ✓ Pocher les feuilles de chou dans un sirop puis les faire sécher au four pendant 3 heures à 100°C
- ✓ Pour la décoration, réaliser le caramel au beurre salé : mettre le sucre à cuire puis lorsque le caramel est brun ajouter la crème et le beurre. Mélanger puis laisser refroidir
- ✓ Dresser

