



LE GRAND REPAS

JEUDI 19 OCTOBRE 2023

TERRITOIRE DORDOGNE

Fiche Technique Entrée :

SALADE PÉRIGOURDINE

INGRÉDIENTS POUR 10 PORTIONS :

- 3 pieds de salade feuille de chêne verte
- 500 g de gésiers de dinde émincés
- 100 g de cerneaux de noix du Périgord
- 500 g de rillettes de canard
- 250 g de magret séché de canard
- Vinaigrette à la moutarde
- Facultatif : déco tomate cerise et croûtons, quartiers d'œuf

DÉROULÉ :

- ✓ Préparer la salade
- ✓ Faire fondre les gésiers avec la graisse
- ✓ Égoutter les gésiers
- ✓ Faire revenir les gésiers à la poêle et déglacer au vinaigre de vin
- ✓ Confectionner la vinaigrette
- ✓ Tailler les rillettes de canard et le magret
- ✓ Effectuer le montage à l'assiette ou bol à salade





LE GRAND REPAS

JEUDI 19 OCTOBRE 2023

TERRITOIRE DORDOGNE

Fiche Technique Plat :

PINTADE RÔTIE AUX HERBES, SAUCE DU DOMAINE DE LA BRIE, POMMES DE TERRE SAUTEES AUX CEPES

INGRÉDIENTS POUR 10 PORTIONS :

- 10 cuisses de pintade de 160 gr
- 50 g d'herbes : thym romarin
- Huile de noix
- PM Sel-poivre
- 50 cl Vin rouge (Château La Brie)
- 100 g d'échalotes
- 50 g de de beurre lié
- PM Maïzena
- 1,600 kg de p. de terre
- 300 g de cèpes
- PM Graisse de canard
- 25 g ail
- PM Persil

DÉROULÉ :

- ✓ Préchauffer le four 180 °
- ✓ Disposer les cuisses de pintades sur plaque
- ✓ Ajouter l'assaisonnement et arroser d'huile de noix
- ✓ Mettre en cuisson 40 à 45 min
- ✓ Eplucher les pommes de terre et tailler en lamelles
- ✓ Bien laver les pommes de terre et ensuite égoutter et sécher les.
- ✓ Tailler les cèpes et faire revenir légèrement coloré.
- ✓ Faire revenir les pommes de terre dans la graisse de canard
- ✓ Après cuisson ajouter les cèpes et la garniture en mélangeant.
- ✓ Réserver au chaud
- ✓ Après cuisson des cuisses de pintade, débarrasser et réserver au chaud
- ✓ Filtrer le jus de cuisson, dégraisser

Confection de la sauce

- ✓ Faire bouillir le vin et flamber
- ✓ Faire revenir les échalotes à petite coloration
- ✓ Déglacer au vin rouge
- ✓ Ajouter le jus de cuisson et le de veau lié
- ✓ Laisser réduire, passer au chinois, dégraisser si besoin
- ✓ Rectifier la texture de la sauce si besoin avec de la maïzena
- ✓ Réaliser le montage.





LE GRAND REPAS

JEUDI 19 OCTOBRE 2023

TERRITOIRE DORDOGNE

Fiche Technique Dessert :

VERRINE AUX FRUITS D'AUTOMNE ET SON CROUSTILLANT

INGRÉDIENTS POUR 10 PORTIONS :

- 500 g de fromage blanc
- 250 g de pommes
- 250 g de poires
- Sucre semoule, vanille extrait, miel
- 250 g de beurre

Pour le crumble :

- 125 g de farine de châtaignes
- 125 g de farine de froment
- PM : fleur de sel

DÉROULÉ :

- ✓ Laver, éplucher tailler les fruits en brunoise
- ✓ Confectionner le crumble
- ✓ Caraméliser les fruits et déglacer au miel
- ✓ Préparer le fromage blanc
- ✓ Une fois refroidi, concasser le crumble
- ✓ Réaliser le montage par couche dans un ramequin : fromage blanc, brunoise de fruits, parsemer de crumble

