



**LE GRAND REPAS**

**JEUDI 19 OCTOBRE 2023**

**TERRITOIRE NORMANDIE**

**Fiche Technique Entrée :**

## **CREME DE BUTTERNUT GINGEMBRE, EMULSION DE CAMEMBERT**

### **INGRÉDIENTS POUR 10 PORTIONS :**

- 2 butternuts
- 100g de gingembre
- 50g de beurre
- 200g de crème épaisse
- 500g d'oignon
- ½ camembert
- 50 cl de jus de pomme

### **DÉROULÉ :**

- ✓ Tailler les butternuts en dès puis le gingembre et les oignons en brunoise. Faire revenir.
- ✓ Crémer, laisser cuire, mixer et filtrer.
- ✓ Monter au beurre
- ✓ Faire fondre le camembert dans le jus de pomme.
- ✓ Emulsionner
- ✓ Rectifier l'assaisonnement





**LE GRAND REPAS**

**JEUDI 19 OCTOBRE 2023**

**TERRITOIRE NORMANDIE**

**Fiche Technique Plat :**

**PALERON DE BŒUF CONFIT AU CIDRE NORMAND,  
MOUSSELIN DE CAROTTES DE CREANCES**

**INGRÉDIENTS POUR 10 PORTIONS :**

- 2.5kg de paleron de bœuf
- 2l de cidre
- 1kg d'oignon
- 3kg de carottes
- 900g beurre
- 1 bouquet garni
- 600g poireau
- 1kg de pommes fruit
- 50cl de jus de pomme
- Farine
- Sel, poivre

**DÉROULÉ :**

- ✓ Mettre le bœuf à mariner la veille dans le cidre et la garniture aromatique
- ✓ Egoutter, séparer le bœuf de la garniture
- ✓ Faire dorer la viande, ajouter la garniture aromatique
- ✓ Singer, ajouter la brunoise de pommes fruits
- ✓ Mouiller avec le liquide de la marinade et cuire à petit feu
- ✓ Lorsque la viande est cuite, passer la sauce et verser sur la viande. Réserver
- ✓ Eplucher les carottes, cuire dans une eau salée.
- ✓ Egoutter les carottes et mixer avec le jus d'orange réduit et le beurre noisette
- ✓ Rectifier l'assaisonnement





LE GRAND REPAS

JEUDI 19 OCTOBRE 2023

TERRITOIRE NORMANDIE

Fiche Technique Dessert :

## RIZ AU LAIT FACON TEURGOULE, COMPOTE DE POMMES

INGRÉDIENTS POUR 10 PORTIONS :

Pour la ganache montée :

- 375g de riz rond
- 1.5l de lait
- 225g de sucre
- 150g de crème liquide

Pour la crème anglaise :

- 75g de sucre
- 45cl de lait
- 6 jaunes d'œuf
- Vanille

Pour la compote :

- 1kg de pommes
- 50 g de sucre

DÉROULÉ :

- ✓ Cuire le riz rincé dans le lait et le sucre à feu doux
- ✓ Réaliser la crème anglaise : blanchir jaune et sucre, vanille. Ajouter le lait et cuire à feu doux
- ✓ Réaliser la compote de pommes : cuire à feu doux les pommes et le sucre
- ✓ Lorsque tous les éléments sont froids, incorporer la crème anglaise au riz.
- ✓ Monter la crème en chantilly et l'incorporer au riz
- ✓ Pour le montage : mettre la compote de pommes au fond et recouvrir de riz au lait

