



LE GRAND REPAS

JEUDI 19 OCTOBRE 2023

TERRITOIRE ALLIER

Fiche Technique Entrée :

CREME DE MAÏS ET SON POPCORN

INGRÉDIENTS POUR 10 PORTIONS :

- 800 g de maïs en grains
- 100 g de maïs à popcorn
- 100 g d'oignon
- 1.5 l de bouillon de poulet
- 85 g de crème liquide
- 5 g de beurre

DÉROULÉ :

- ✓ Faire revenir l'oignon haché ainsi que 700 g de maïs en grains puis mouiller avec le bouillon de poulet
- ✓ Faire réduire, mixer puis ajouter la crème liquide, rectifier l'assaisonnement et réserver
- ✓ Faire souffler les grains à popcorn
- ✓ Dresser en coupe le reste du maïs en grains au fond puis la crème de maïs et surmonter de popcorn





LE GRAND REPAS

JEUDI 19 OCTOBRE 2023

TERRITOIRE ALLIER

Fiche Technique Plat :

PARMENTIER DE BŒUF ET POTIMARRON

INGRÉDIENTS POUR 10 PORTIONS :

Pour la base :

- 1.25 kg de joue de bœuf ou pièce à braiser
- 150 g de cube de lard / poitrine (facultatif)

Pour la garniture aromatique :

- 120 g d'oignon
- 100 g de carottes

- Bouquet garni

Pour purée :

- 1.1 kg de potimarron
- 760 g de pomme de terre
- 85 g de lait
- 85 g de beurre
- PM huile, sel, poivre, muscade

DÉROULÉ :

- ✓ Cuire le bœuf avec le bouquet garni, oignon et carotte en cuisson de nuit
- ✓ Préparer le potimarron en cubes avec la peau puis tailler les pommes de terre grossièrement
- ✓ Faire revenir l'oignon, cubes de lard / poitrine, ajouter le potimarron et les pommes de terre
- ✓ Mouiller puis cuire
- ✓ Écraser puis ajouter le beurre et rectifier l'assaisonnement
- ✓ Dresser en superposant la purée et l'effiloché de bœuf





LE GRAND REPAS

JEUDI 19 OCTOBRE 2023

TERRITOIRE ALLIER

Fiche Technique Dessert :

TARTE POMMES, CAMEL ET NOISETTES

INGRÉDIENTS POUR 10 PORTIONS :

Pour la pâte brisée :

- 200 g de beurre
- 420 g de farine
- 1 jaune d'œuf
- PM eau
- 85 g de sucre

- 17 pommes
- 25 g de noisettes entières

Pour la ganache :

- 45g de pâte de noisettes
- 135 g de chocolat blanc
- 300 g de crème liquide entière 35 %

Pour le caramel tendre :

- 7 g de beurre
- 30 g de crème liquide entière 35 %
- 10 g de lait entier
- 25 g de glucose
- 1 g de fleur de sel
- 135 g de sucre

DÉROULÉ :

- ✓ Préparer la pâte brisée, la tapisser dans un fond de tarte et réserver
- ✓ Prendre 1 pomme, en faire une compotée, refroidir et déposer sur le fond de tarte
- ✓ Couper le reste des pommes en lamelles et répartir sur la tarte
- ✓ Enfourner 180° pendant 30 mn environ
- ✓ Faire fondre le chocolat blanc
- ✓ Porter à ébullition le quart de crème liquide puis verser petit à petit sur le chocolat blanc en fouettant énergiquement à chaque fois
- ✓ Mixer pour parfaire l'émulsion et ajouter le reste de crème liquide froide.
- ✓ Mélanger avec la pâte de noisettes, réserver 3h au frais avant de fouetter pour obtenir une crème onctueuse à travailler à la poche
- ✓ Porter à ébullition la crème, le lait entier, un tiers de glucose et la fleur de sel
- ✓ Faire un caramel avec le reste du glucose et le sucre à 185°
- ✓ Décuire le caramel dans le premier mélange
- ✓ Remonter l'ensemble à 107°
- ✓ Laisser redescendre à 70°, ajouter le beurre et le lait froid puis réserver
- ✓ Dresser la tarte avec une quenelle de ganache, des rayures de caramel et des noisettes concassées grossièrement

