



FICHE TECHNIQUE ENTRÉE
Mousseline froide de butternut aux pignons de pin, jambon sec

INGRÉDIENTS

Pour 10 personnes

- 125g Crème fraîche liquide 35% MG
- 100cl huile de colza
- 800g butternut frais
- 3g Curry doux
- 300g jambon de Bayonne bio désossé
- 6g sel

DÉROULÉ

- Détailler le butternut en dés
- Cuire le butternut 25 minutes à 180° et refroidir en cellule
- Mixer le butternut refroidi, le curry, sel, crème liquide et l'huile
- Détendre avec un peu d'eau suivant la texture désirée
- Servir en verrine avec 1 tranche de jambon sec





FICHE TECHNIQUE PLAT

**Civet de canard à l'ancienne, duo de pâtes
au chanvre des Landes**

INGRÉDIENTS

Pour 10 personnes

- 200g lardons crus 1/2 sel découennés
- 2.1kg canard
- 150g petits oignons blancs
- 150g oignons épluchés
- 200g carottes entières éboutées
- 10g ail entier épluché
- 50g fond de gibier
- 80g sauce chasseur
- 30g huile de tournesol
- sel, poivre gris
- 600cl vin rouge
- 500cl eau
- 500g mélange forestier
- 1 pied de veau

- coquillettes au chanvre
- coquillettes qualité supérieure
- beurre doux pasteurisé
- margarine végétale liquide 80% MG
- sel

DÉROULÉ

- Faire mariner les morceaux de canard dans le vin rouge, oignons, carottes
- Cuire comme un civet de canard avec les pieds de veau. Après cuisson, désosser le pied de veau et le couper en petits morceaux et les rajouter au civet. Attention, le sauté de canard sans os est fragile, la cuisson est rapide : 30mn. Lier à la 1ère ébullition
- Cuire les 2 sortes de coquillettes ensemble





FICHE TECHNIQUE DESSERT

Riz au lait cannelle amandes

INGRÉDIENTS

Pour 10 personnes

- 500 g de riz rond blanchi
- 120g de sucre glace
- 250 g d'amandes blanches effilées
- 2 bâtons de cannelle
- 250 g de beurre doux pasteurisé
- Sel fin
- 5 cuillères à soupe d'eau de fleur d'oranger
- Cannelle moulue
- 1.5 litres de lait cru restauration

DÉROULÉ

- *Faire bouillir le lait avec un bâton de cannelle, le beurre, le sel et la poudre d'amandes.*
- *Ajouter le riz*
- *En fin de cuisson, ajouter la fleur d'oranger et sucrer à votre goût.*
- *Le riz doit être épais et crémeux.*
- *Pour la présentation, parsemer d'amandes effilées et de cannelle en poudre.*

