



#### INGRÉDIENTS POUR 100 PERS. :

- 5 kg Gros champignons de Paris à farcir
- 2,5 kg Pousses d'épinards
- 5 kg Blettes
- 10 bottes Cives
- 5 bottes Persil
- 5 bottes Cerfeuil
- 2,5 bottes Oseille
- 2 kg Effiloché de canard confit
- 1 kg Beurre
- 25 Œufs entier ou 1,14 L d'œuf liquide
- 0,5 kg Chapelure
- 0,250 kg Champignons forestiers deshydratés
- 5 L Crème liquide
- 0,5 kg Echalote
- 1 kg Les restes des queues de champignons de Paris

#### Fiche technique entrée

### **CHAMPIGNON DE PARIS FARCIS AUX VERTS DE LÉGUMES « D'UN FARCIS CHARENTAIS » À L'EFFILOCHÉ DE CANARD CONFIT, SERVI SUR UN CRÉMEUX FORESTIER**

#### DÉROULÉ :

##### PRÉPARATION DU CHAMPIGNON FARCIS :

- Laver tous les légumes et séparer les verts des cotes de blette
- Laver tous les champignons et séparer les queues des têtes
- Mettre les champignons déshydratés dans l'eau
- Hacher grossièrement les cives et les verts des blettes
- Faire suer dans la moitié du beurre la cive et le vert de blette
- Y ajouter les pousses d'épinards puis terminer avec le persil, le cerfeuil et l'oseille hachés finement
- Débarasser et égoutter si nécessaire
- Ajouter l'effiloché de canard haché, les oeufs, la chapelure et l'assaisonnement
- Farcir les têtes, mettre 15 min à 150 °C four mixte si possible (50% humidité)

##### POUR LE CRÉMEUX :

- Faire suer au beurre restant les échalotes émincés, les queues de champignons et les champignons déshydratés.
- Mouiller avec la crème liquide, assaisonner, porter à ébullition puis mixer. Réserver au chaud..

##### DRESSAGE :

- Servir le crémeux en fond d'assiette ou de plat et y déposer le ou les champignons farcis.





#### **INGRÉDIENTS POUR 100 PERS. :**

- 10 kg Filet de poisson de la criée de LR
- 2,500 L Jus de moule déshydraté
- 2,500 L Crème
- 1,250 kg Beurre
- 0,250 kg Farine
- 0,100 kg Curry
- 0,500 kg Moules décortiquées
- 1 kg Chapelure
- 2,5 bottes Persil
- 2,5 bottes Ciboulette
- 0,400 kg Echalotes épluchées
- Sel, poivre

#### Fiche technique plat

### **FILET DE PÊCHE LOCALE EN CROÛTE DE PAIN ET D'HERBES FRAÎCHES SAUCE MOUCLADE**

#### DÉROULÉ :

##### PRÉPARATION DE LA SAUCE MOUCLADE :

- Faire suer le beurre et les échalotes
- Ajouter la farine, le curry et les moules
- Mouiller au jus de moule et à la crème, puis porter à ébullition
- Mixer l'ensemble et garder au chaud

##### PRÉPARATION DE LA CROÛTE DE PAIN ET D'HERBES :

- Hacher finement les échalotes, le persil et la ciboulette
- Mélanger le beurre pomme avec la chapelure et les herbes, assaisonner
- Etaler entre deux papiers sulfurisés et mettre au frais
- Une fois le beurre figé, tailler des rectangles de la taille des filets de poisson

##### CUISSON DU POISSON :

- Plaquer les filets portionnés
- Disposer le rectangle de croûte de pain dessus chaque filet
- Cuire à 180 °C pendant 10 min à four sec

##### CONSIGNES DE DRESSAGE :

- Ne pas napper la sauce sur le poisson pour ne pas imbiber la croûte de pain et d'herbes
- La servir dessous ou à côté





#### INGRÉDIENTS POUR 100 PERS. :

- 5 kg Epeautre
- 10 L Fumet de poisson
- 5 kg Blette ou 3 kg côte de blette
- 2,5 botte Persil
- 0,200 kg Ail épluché
- 0,500 kg Echalote épluchée
- 0,500 kg Beurre
- 2,5 kg Mascarpone (ou crème épaisse)
- 0,500 kg Parmesan
- Sel, poivre

#### Fiche technique plat

### RIZOTTO D'ÉPEAUTRE AUX CÔTES DE BLETTE EN PERSILLADE

#### DÉROULÉ :

#### PRÉPARATION DU RIZOTTO :

- La veille si possible, mettre l'épeautre à tremper dans l'eau froide
- Rincer l'épeautre puis le cuire 10 min dans de l'eau bouillante ou 45 min sans trempage
- Emincer les côtes de blette avec un robot en 1 cm de large environ
- Les cuire à la vapeur ou à l'eau salée environ 15 min
- Faire la persillade avec le persil, les échalotes et l'ail
- Faire suer au beurre les côtes de blette
- Y ajouter la persillade puis l'épeautre cuit
- Mouiller au fond blanc jusqu'à absorption complète du liquide
- Lier l'ensemble avec le mascarpone et le parmesan





#### INGRÉDIENTS POUR 100 PERS. :

- 8kg Fromage blanc fermier (BIO)
- 0,200 kg Graines de courges
- 0,500 kg Sucre
- 1,250 kg butternut
- 10 Oranges (si jus pressé)
- 0,6 L Pur jus d'orange (si pas de muffin)

#### Fiche technique fromage

### **FROMAGE BLANC FERMIER, AGRÉMENTÉ D'UN COULIS DE CAMEL D'ORANGE ET DE BUTTERNUT, GRAINES DE COURGES TORRIFIÉES**

#### DÉROULÉ :

##### PRÉPARATION DU CAMEL À L'ORANGE:

- Eplucher les butternuts, les râper avec la grosse grille du robot
- Les cuire 10 min à la vapeur
- Réaliser un caramel avec le sucre
- Lorsqu'il atteint sa couleur blonde ajouter les butternuts râpés
- Mouiller avec le jus d'orange
- Laisser cuire 10 min
- Débarasser dans les plaques gastro afin de refroidir rapidement
- Mixer l'ensemble et réserver dans des contenants adaptés au réfrigérateur.

##### DRESSAGE ET FINITIONS :

- Servir le fromage blanc dans des ramequins et napper avec le caramel d'orange et butternut
- Ajouter les graines de courges torrifiées





#### INGRÉDIENTS POUR 100 PERS. :

- 1,2 kg Carotte
- 0,600 kg Farine
- 0,550 kg Sucre roux
- 0,350 kg Poudre d'amande
- 0,040 kg Levure chimique
- 0,750 L Œuf liquide (ou 15 œufs entier)
- 0,100 L Huile de tournesol
- 5 Oranges
- 0,050 kg Mélange d'épices à pain d'épices
- 0,100 kg Graine de courge

#### Fiche technique dessert

### PETIT MUFFIN À LA CAROTTE

#### DÉROULÉ :

##### PRÉPARATION DU MUFFIN:

- Eplucher et laver les carottes, les râper avec la grille très fine du robot
- Mélanger l'ensemble des ingrédients sauf les graines de courges
- Mettre le mélange en poche à douille et le disposer dans les caissettes jetables
- Lorsqu'il atteint sa couleur blonde ajouter les butternuts râpés pour muffins ou dans des cadres selon les structures
- Disposer les graines de courges sur le dessus
- Cuire 10 min à 180 °C pour les caissettes jetables et 30 min pour les grands cadres

Servir le muffin à part du fromage blanc.

