



INGRÉDIENTS POUR 10 PERS. :

SALADE :

- 800 g de carottes râpées
- 300 g de jardinière de concombre
- 1 oignon rouge
- 5 cl de jus de citron
- 3 cl de sauce Nuoc Mam
- 25 cl d'huile de tournesol
- Sel, poivre
- 1 petite botte de menthe

CREVETTES :

- 500 g de crevettes crues (calibre 40/60)
- Sel

Fiche technique entrée **SALADE FRAÎCHEUR**

SALADE :

- Presser les carottes râpées pour extraire le jus
- Peler, laver et émincer finement l'oignon
- Saupoudrer de sel fin pour le dégorger
- Rincer et sécher
- Ciseler finement les feuilles de menthe
- Réaliser la vinaigrette avec citron, huile, sel, poivre et Nuoc mam
- Mélanger l'ensemble des ingrédients pour réaliser la salade.

CREVETTES :

- Pocher les crevettes dans l'eau bouillante salée
- Les décortiquer à chaud et refroidir rapidement.

FINITION :

- 50 g de cacahuètes grillées à sec salées
- 1 petite botte de coriandre
- Quelques branches de cébette.

DRESSAGE :

- Mouler la salade selon votre goût
- Répartir sur la surface les crevettes, les pluches de coriandre et les cébettes ciselées



INGRÉDIENTS POUR 10 PERS. :

VOLAILLE :

- 10 cuisses de poulet
- Pâte de curry à votre convenance
- 100 g d'oignon
- 20 cl de lait de coco
- 60 cl de fond blanc de volaille
- Féculé de pomme de terre
- 10 cl de crème épaisse
- 1 pomme à cuire
- 3 cl d'huile de tournesol
- Sel, poivre

RIZ :

- 400 g de riz
- 250 g de courgettes
- 1 l de fond blanc de volaille
- Sel, poivre
- Bouquet garni
- 100 g d'oignon
- 80 g de beurre

Fiche technique plat **CURRY DE VOLAILLE AUX POMMES DU VERGER**

VOLAILLE :

- Parer les cuisses
- Éplucher, laver et ciseler l'oignon
- Saisir les cuisses à l'huile
- Ajouter l'oignon ciselé et laisser suer 2 minutes
- Mouiller avec le lait de coco et le fond blanc
- Porter à ébullition, couvrir et cuire au four à 180°C durant 35 à 40 minutes
- Décanter la viande et réduire la sauce pour obtenir environ ½ l
- Lier à la féculé
- Laver, peler et tailler en brunoise la pomme
- Ajouter à la sauce et ajouter la crème
- Porter à ébullition
- Rectifier la liaison et l'assaisonnement.

RIZ :

- Peler, laver et ciseler l'oignon
- Tailler la courgette en brunoise
- Suer l'oignon et les courgettes au beurre
- Ajouter le riz et le nacrer
- Mouiller avec 1,7 fois le volume de fond blanc bouillant
- Saler légèrement et ajouter le bouquet garni
- Couvrir et cuire au four à 180°C durant 18 à 20 minutes
- Égrainer délicatement le riz.

FINITION :

- Ciseler finement la ciboulette
- Tailler l'oignon nouveau dans la longueur puis émincer finement.

DRESSAGE :

- Dresser selon votre goût, le riz, la viande napée de sauce et parsemer de ciboulette et oignon ciselé.



INGRÉDIENTS POUR 10 PERS. :

- 50 cl de lait de coco
- 30 cl de crème liquide à 18%
- 6 g de gélatine
- 100 g de cassonade
- Vanille liquide

Fiche technique dessert

PANACOTTA COCO, VERGEOISE

BASE :

- Réhydrater la gélatine
- Faire chauffer la crème et le lait de coco
- Dissoudre le sucre dans le mélange chaud
- Ajouter la vanille liquide, la gélatine
- Laisser refroidir ¼ heure
- Éliminer les bulles de surface et couler en verrine
- Laisser prendre au minimum 4 heures au froid.

DRESSAGE ET FINITION :

- Garnir selon votre goût avec de la purée de mangue ou de la compotée de fruits ou une brunoise de fruits frais.