



INGRÉDIENTS POUR 100 PERS. :

- 2.5 kg de carottes
- 1.5 kg de céleri branche
- 1.5 kg d'oignon
- 1.5 Litre d'huile ordinaire
- 200 g de Gingembre frais
- 150 g de Cardamome
- 150 g d'ail
- 15 kg de patate douce
- 2.5 kg de blanc de poireaux
- 1 litre de bouillon de volaille (facultatif)
- 5 Litre de lait de coco
- Sel, poivre

Pour servir

- 4 bottes de coriandre fraîche
- 2 kg de graine de grenade

Fiche technique entrée

VELOUTÉ DE PATATE DOUCE AU LAIT COCO/PÉPITE GRENADE

DÉROULÉ :

- Dans une casserole faire revenir le poireau, le céleri, l'oignon, l'ail.
- Ajouter la patate douce et la carotte en morceaux, le gingembre et la cardamome.
- Bien remuer et mouiller avec le bouillon et le lait de coco.
- Laisser cuire et mixer dès la cuisson des aliments.



INGRÉDIENTS POUR 100 PERS. :

- 5 kg oignon
- 1.5 kg de raisins secs
- 2 kg de beurre
- 2 Litre d'huile
- Poivre
- Sel
- 20 kg de suprême de volaille
- 20 bouteilles de cidre brut
- 2.5 kg de lardons fumés
- 10 Litre de bouillon de volaille

Fiche technique plat SUPRÊME DE VOLAILLE AUX RAISINS

DÉROULÉ :

- Marquer vos suprêmes dans un mélange de beurre d'huile.
- Ajouter les oignons émincés.
- Ajouter les lardons.
- Laisser cuire 20 min à couvert en retournant régulièrement vos suprêmes pour qu'ils soient dorés de tous les côtés.
- Pendant ce temps faire gonfler les raisins secs dans un bol avec le cidre.
- Quand vos suprêmes sont bien dorés, ajouter les raisins, une 1/2 bouteille de cidre, le bouillon de volaille, sel et poivre.
- Laisser mijoter à couvert pendant 1h environ.
- Retourner régulièrement vos suprêmes et ajouter du cidre de façon à ce qu'il y ait toujours de la sauce.



INGRÉDIENTS POUR 100 PERS. :

- 100 g d'ail
- 4 kg de riz arborio
- Poivre
- Sel
- Huile
- 2 kg de Courge
- 1 kg oignon
- 1 +/- Litre de bouillon de légumes
- 400 g de crème liquide

Fiche technique plat

RISOTTO À LA COURGE

DÉROULÉ :

- Faites cuire la courge à la vapeur.
- Faites revenir dans une casserole, l'oignon. Ajoutez, le riz et l'ail; remuez et laissez revenir 5 min.
- Ajoutez une louche de bouillon de légumes. Une fois qu'il a été absorbé, ajoutez de nouveau une autre louche et ainsi de suite jusqu'à ce que le riz soit tendre.
- Ajoutez la courge en morceaux, puis la crème, et assaisonnez.



INGRÉDIENTS POUR 100 PERS. :

Pour la pâte à crumble :

- 1 kg de beurre tendre
- 1 kg de sucre
- 1250 kg de farine
- 1250 kg de poudre de noisette

Pour la caramélisation
des pommes :

- 150 pommes
- 1 kg de beurre
- 6 kg de fenouil
- 25 sachet de sucre vanillé
- 350 g de sucre en poudre
- 2500 g de pralinoise

Fiche technique dessert

CRUMBLE POMME-FENOUIL NOISETTE

DÉROULÉ :

CARAMÉLISATION DES POMMES ET FENOUIL :

- Eplucher les pommes et les couper en gros morceaux ainsi que le fenouil préalablement blanchis.
- Les disposer dans un récipient et les saupoudrer d'un mélange des sachets de sucre vanillé et du de sucre en poudre. (Possibilité de rajouter un peu de cannelle).
- Dans une russe démarrer votre caramel beurre sucre et rajouter votre mélange pomme/fenouil dès le commencement de votre caramélisation.

PRÉPARATION DE LA PÂTE ET FINITION :

- Dans un récipient, écraser le beurre avec le sucre, la farine et la poudre de noisette jusqu'à l'obtention d'un sable grossier.
- Mettre les pommes caramélisées dans une cocotte ou un plat de 5L allant au four, recouvrir de pralinoise et parsemer du mélange sablé.

CUISSON :

- Faire cuire dans le four préchauffé 20 min à 180°C, en mixte puis 10 min 210°C.