



## INGREDIENTS POUR 10 PERS. :

### Pour la Salade

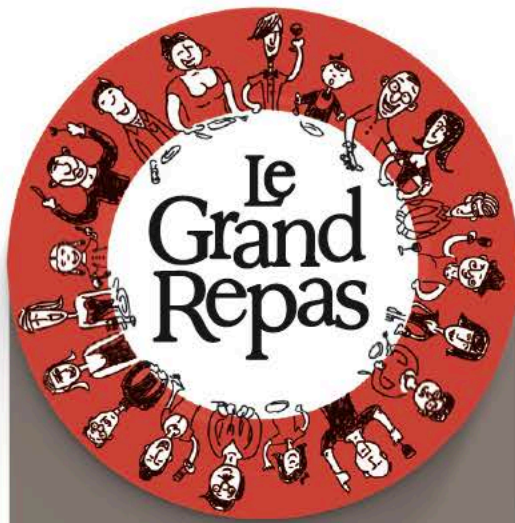
- 400 g Mesclun
- 200 g Lardons
- Croutons Q.S
- 200 g Boudin blanc
- 50 g Oignon rouge
- Grissin au sésame  
fait maison 10 pièces
- Huile d'olive Q.S
- Huile de tournesol Q.S
- Vinaigre de cidre Q.S
- Sel et poivre Q.S

### Pour les grissins

- Pâte feuilletée, sésame,  
œuf pour dorure.

## Fiche technique entrée **SALADE DU MARCHÉ DE RETHEL**

- Faire la vinaigrette en associant le sel, le poivre le vinaigre de cidre et les huiles.
- Mélangée la vinaigrette à la salade mesclun mettre quelques rouelles d'oignon rouge, ensuite passé au beurre les tranches de boudin blanc, les lardons, les croutons et les disposés sur la salade.
- Déposé un grissin au sésame en pâte feuilletée fabriquée maison.



## Fiche technique plat

### **PALERON DES BRASSEURS**

#### **INGREDIENTS POUR 10 PERS. :**

- 1,4 kg de paleron
- 2 litre de fond de veau
- 1 litre de bière ardennaise pour cuire le paleron
- 0.200 kg d'oignon ciselé
- 0.200 kg de carotte
- 1 poireau
- Bouquet garni
- Ail
- Sel et poivre
- 4 épices
- Genièvre

- La veille mettre en marinade les morceaux de viandes avec la garniture aromatique, la bière, sel et poivre.
- Le lendemain faire revenir la viande, la singer et la mettre en cuisson avec la marinade et le fond de veau pendant 2 h à 2h30. Atteindre + 95/ 97° à cœur de la viande.
- Rectifier l'assaisonnement et la liaison.



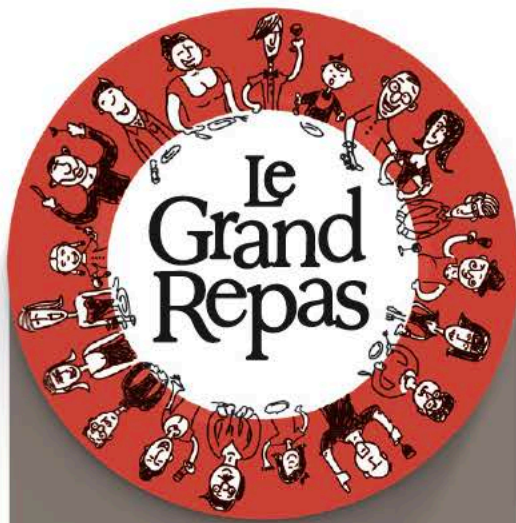
#### **INGREDIENTS POUR 10 PERS. :**

- 4 kg de pomme de terre
- 800 g de lait
- 200 g de beurre
- Huile de noisette
- Sel et poivre
- Muscade

Fiche technique plat

## **ECRASÉE DE POMME DE TERRE À L'HUILE DE NOISETTE**

- Mettre les pommes de terre en cuisson avec du gros sel pendant une vingtaine de minutes, égoutter, écraser les pommes de terre, introduire le lait, le beurre, l'huile de noisette et rectifier l'assaisonnement avec la muscade, le sel et le poivre.



#### **INGREDIENTS POUR 10 PERS. :**

- 1 kg de carotte en julienne
- 100 g de beurre
- 50 g de sucre
- Eau Q.S
- Sel Q.S

Fiche technique plat

## **JULIENNE DE CAROTTE GLACÉE**

- Glacer à blanc les carottes, couvrir pendant la cuisson pour ralentir l'évaporation de l'eau



## INGREDIENTS POUR 10 PERS. :

### Pour les pommes caramélisées

- 1 kg de pomme en dés
- 60 g de Beurre
- 60 g de Sucre
- Cidre de pomme

### Pour la crème diplomate

- 1 l de lait
- Vanille Q.S
- 8 jaunes d'œufs
- 200 g de sucre
- 120 de poudre à crème
- 6 feuilles de gélatine
- 250 g crème fouettée

### Pour le crumble

- 100 g de beurre
- 100 g de sucre cristallisé  
ou cassonade
- 100 g de poudre d'amandes
- 60 g de farine

## Fiche technique dessert

# DOUCEUR DE POMMES CARAMÉLISÉES ET SON CRUMBLE

### **Les pommes caramélisées**

- Faire revenir les pommes dans le beurre, le sucre jusqu'au caramel blond et déglacer avec le cidre

### **La crème diplomate (25 portions dans un litre de lait)**

- Faire une crème pâtissière, incorporer la gélatine ramollie, refroidir rapidement, monter une crème fouettée et l'incorporer à la crème pâtissière, réserver au frais.

### **Le crumble**

- Mélanger les éléments au batteur, bien sablé l'ensemble.
- Étaler sur plaque, cuire à 180° pendant 20 minutes.

### **Dressage du dessert :**

- Dans un verre ou une verrine mettre les pommes caramélisées dans le fond, à l'aide d'une poche mettre la crème diplomate sur les pommes, pour finir mettre le crumble.