



INGRÉDIENTS POUR 10 PERS. :

Œuf moelleux à 65°:

- 10 œufs bio en coquille

Salade de butternut

- 1 Butternut épluché 1,000 kg
- Sel et poivre
- Huile d'olive

Soupe de butternut

- Butternut lavé 5,000 kg
- Echalotes émincées 0,300 kg
- Beurre 0,350 kg
- Fond blanc de volaille 3,000 kg
- Sel et poivre

Graines de butternut caramélisées

- Graines de butternut nettoyées et séchées 0,100 kg
- Sucre roux 0,025 kg
- Beurre 0,025 kg

Fiche technique entrée

50 NUANCES DE BUTTERNUT, ŒUF MOELLEUX

Déroulé :

Œuf moelleux à 65°

- Placer les œufs sur une grille et les enfourner en vapeur à 65 degrés pendant 1h.
- Refroidir puis casser délicatement à la réclame.

Salade de butternut

- Eplucher le butternut, réserver les graines.
- Tailler en julienne 1x1x50mm ou râper machine.
- A la réclame assaisonner avec huile d'olive, sel et poivre.

Soupe de butternut

- Bien laver les butternuts, les parer et réserver les graines de butternut.
Tailler en cubes de 2-3cm.
- Faire fondre le beurre et y faire revenir les échalotes émincées. On cherche une coloration bien blonde. Ajouter le butternut, faire suer 5min puis mouiller avec le fond blanc de volaille.
Cuire à couvert 35min, mixer puis rectifier l'assaisonnement.

Graines de butternut caramélisées

- Bien nettoyer les graines, les disposer sur une plaque et les répartir afin de les faire sécher 5 heures à 100 degrés (four ouvert)
- Dans une poêle faire caraméliser le sucre, déglacer au beurre puis ajouter les graines séchées.
- Cuire jusqu'à l'obtention d'une belle couleur blonde.
- Débarrasser sur plaque en veillant à ce que les graines ne collent pas entre elles.



INGRÉDIENTS POUR 10 PERS. :

Farce de poulet rôti

- Cuisses désossées 2,000 kg
- Foie gras lobe cru 0,520 kg
- Peau rôtie 1h à 170° 0,250 kg
- Sel 0,090 kg
- Lait 0,600 kg
- Crème 1,500 kg
- Œuf entier 0,150 kg
- Filet en brunoise (en marquant) 2,000 kg
- Navet cru non épluché en lamelle fine (1mm)

Pomme de terre écrasée

- Pommes de terre à purée 2,000 kg
- Eau 5,000 kg
- Sel
- Huile d'olive 0,150 kg
- Beurre 0,010 kg
- Sel et poivre

Jus de poulet

- Carcasses de poulet cassées 10,000 kg
- Échalotes 1,000 kg
- Carottes 1,000 kg
- Eau 10,000 kg
- Crème 2,000 kg

Fiche technique plat

TARTE D'UN POULET ÉLEVÉ DANS LES VIGNES ET ÉCRASÉ DE POMMES DE TERRE

Déroulé :

Farce de poulet rôti

- Dépeucher un poulet et cuire cette peau 1h à 170°
Au cutter hacher la peau, puis ajouter les cuisses désossées, le lait, les œufs, le foie gras, le sel et en dernier la crème (attention à ne pas trop mixer la crème)
Mouler dans un moule à tarte, ou cercle.
Disposer en rosace les lamelles de navet dessus.
Cuire au four vapeur à 65° pendant 45min-60min
Refroidir et portionner en part à 100g
A la réclame réchauffer 5min à 160°.

Pomme de terre écrasée

- Eplucher les pommes de terre et les cuire à l'eau bouillante salée.
Egoutter et écraser avec l'huile d'olive et le beurre.
Rectifier l'assaisonnement.

Jus de poulet

- Casser les carcasses de poulet et les rôtir 1h à 180°
Débarrasser dans un rondeau, ajouter les échalotes et carottes émincées.
Mouiller à l'eau.
Cuire 5h, passer, crémier, réduire et rectifier l'assaisonnement.



INGRÉDIENTS POUR 10 PERS. :

Appareil chèvre

- Bûche de chèvre frais cendré

Disque de betterave cuite

- Betterave cuite

Sirop betterave

- Parures de betterave cuite
- Eau 0,500 kg
- Sucre 0,500 kg
- Pointe de miel de lavande

Fiche technique fromage

CHÈVRE FRAIS, BETTERAVE ET MIEL

Déroulé :

Appareil chèvre

- Tailler en tranches de 1cm-1,5cm d'épaisseur (dépend du diamètre de la buche)

Disque de betterave cuite

- Faire un côté plat de part et d'autre de la betterave (assise), garder les parures.
Tailler la betterave en 3 tranches.

Sirop betterave

- Faire bouillir l'eau et le sucre. Ajouter les parures de betterave et mixer au blender afin d'obtenir une préparation lisse et brillante.
- Ajouter la pointe de miel de lavande.



INGRÉDIENTS POUR 10 PERS. :

Crèmeux basilic et genèvre

- Crème 0,750 kg
- Lait 0,250 kg
- Genèvre 0,007 kg
- Sucre 0,100 kg
- Gélatine feuille 0,010 kg
- Basilic 0,050 kg

Praliné noisette

- Noisettes
- Sucre

Noisettes torréfiées

- Noisettes émondées

Fiche technique dessert

CRÉMEUX GENIÈVRE, BASILIC ET PRALINÉ NOISETTES

Déroulé :

Crèmeux genèvre et basilic

- Faire chauffer lait crème genèvre et sucre.
Retirer du feu et ajouter le basilic, mixer
Ajouter la gélatine réhydratée

Praliné noisette

- Torréfier les noisettes au four pendant 1h à 150°
Cuire le sucre au caramel dans une sauteuse et y ajouter
les noisettes
Mélanger puis débarasser sur une plaque.
Refroidir.
Mixer au cutter.

Noisettes torréfiées

- Mettre les noisettes en plaque, torréfier 1h à 150°.
Remuer régulièrement pour une coloration uniforme.