



INGRÉDIENTS :

- 600 g de carottes
- 1 cuillère à soupe de verjus
- Sel, poivre
- 1 petit oignon blanc
- 1 cuillère à café de moutarde
- 3 cuillères à soupe d'huile d'olives

Fiche technique entrée **CAROTTES RÂPÉES**

Déroulé :

- Râper les carottes
- Réaliser une vinaigrette avec les ingrédients et ajouter le petit oignon blanc haché finement
- Bien mélanger et servir très frais.



INGRÉDIENTS :

- 1 kg de sauté de veau
- 1 oignon
- 1 gousse d'ail
- 25cl de vin blanc
- 25cl d'eau
- 2 cuillères à soupe de moutarde
- 20 cl de crème liquide
- 20 cl de fond de veau
- Sel, Poivre

Fiche technique plat **SAUTÉ DE VEAU ET SA MOUTARDE DE REIMS**

Déroulé :

- Peler et découper les oignons et l'ail
- Rôtir les morceaux de veau, ajouter les condiments, l'eau, le vin blanc, et le fond de veau
- Mijoter durant 2h
- Pendant ce temps, mélanger la moutarde et la crème puis incorporer à la cocotte
- Prolonger la cuisson de 5 minutes et déguster.



INGRÉDIENTS POUR 4 PERS. :

- 800 g de potiron
- 60 g de beurre
- 20 g de crème fraîche
- Sel, poivre
- ½ gousse d'ail
- ½ noix de muscade

Fiche technique plat **PURÉE DE POTIRON À LA MUSCADE**

Déroulé :

- Eplucher et couper le potiron
- Eplucher l'ail et l'écraser
- Faire chauffer le beurre dans une cocotte, ajouter l'ail
- Ajouter les morceaux de potiron, recouvrir complètement le potiron avec de l'eau
- Laisser mijoter 20 minutes
- Egoutter et passer au mixeur
- Assaisonner sel, poivre, muscade puis ajouter la crème.



INGRÉDIENTS :

- 4 belles pommes
- Miel
- 200 gr de farine
- 100 gr de beurre
- 1 pincée de sel fin
- 1 verre d'eau

Fiche technique dessert **DOUCEUR AUX POMMES**

Déroulé :

- Mélanger (farine, beurre, sel et eau), pétrir et laisser la pâte à tarte une nuit au frigo
- Rôtir de gros quartiers de pommes avec du beurre
- Etaler la pâte à tarte
- Disposer les quartiers de pommes et les badigeonner de miel de luzerne.