



INGRÉDIENTS POUR 10 PERS. :

- Tomates en cubes : 200 g
- Concombres en cubes : 200 g
- Chèvre frais : 150 g
- Ciboulette : 10 g
- Estragon : 10 g
- Persil : 10 g
- Eau : 300 ml
- Agar agar : 1 g
- Silure fumé (ou autre poisson fumé) : 20 g
- Fumet de poisson : 300 ml
- Sel : pour mémoire
- Poivre : pour mémoire

Fiche technique entrée

ASPIC DE CHÈVRE AU SILURE DE LOIRE

Déroulé :

- Réaliser un bouillon parfumé avec le silure, le fumet, l'eau et un bouquet garni. Coller le liquide à l'agar, assaisonner et mouler l'appareil en barquettes / assiettes / cadres...
- Réaliser la garniture en taillant les légumes en dés, en hachant les herbes et en fouettant le fromage de chèvre frais.
- Rassembler ces éléments et assaisonner.
- Disposer la garniture sur l'aspic de gelée et servir froid.





INGRÉDIENTS POUR 10 PERS. :

- Epaule ou sauté de veau : 1.5 kg
- Carottes : 200 g
- Oignons : 200 g
- Poireaux : 100 g
- Jus de rôti : 45 g
- Eau : 80 cl

Pour l'écrasé de pommes de terre et panais :

- Pommes de terre : 1.4 kg
- Panais : 600 g
- Beurre : 100 g
- Sel : pour mémoire
- Poivre : pour mémoire

Pour la croûte base crumble :

- Beurre : 150 g
- Farine : 150 g
- Parmesan : 75 g
- Thym : 50 g

Pour la sauce :

- Jus de cuisson : 100 g
- Ecrevisses : 25 g
- Bisque : 100 g

Fiche technique plat

VEAU CONFIT ET SA BISQUE D'ÉCREVISSES ACCOMPAGNÉ D'UN ÉCRASÉ DE POMMES DE TERRE ET PANAIS

Déroulé :

- Commencer par braiser l'épaule avec la garniture aromatique. Une fois fondante, l'émietter légèrement pour le portionnage. Conserver le jus de braisage.
- Pour la croûte, rassembler les ingrédients dans un batteur et former une pâte. Cuire sur plaque en couche de 2 cm pendant 20 min dans un four sec à 190°C. Emitter le crumble avec le thym sec et réserver.
- Pour la sauce, réaliser une Armoricaine avec les écrevisses. Mouiller avec le fond de braisage et ajuster avec la bisque. Lier la préparation et assaisonner.
- Disposer la croûte sur une portion d'épaule émietté avant envoi.
- Pour l'écrasé de pommes de terre, éplucher et laver les pommes de terre et les panais. Cuire à l'anglaise (dans de l'eau salée) les légumes. Ecraser grossièrement l'appareil avec le beurre et l'assaisonnement. Servir en garniture de l'épaule de veau.





INGRÉDIENTS POUR 10 PERS. :

- Lait : 200 cl
- Crème liquide : 200 cl
- Tome de Touraine : 100 g
- Gélatine ou Agar Agar : 1 g
- Miel : 30 g
- Noix : 30 g
- Salade verte mesclun : 100 g

Fiche technique fromage **PANNA COTTA DE TOME DE TOURAINE**

Déroulé :

- Porter à ébullition la crème et le lait. Ajouter la tome coupée en dés afin de l'incorporer au mélange.
- Coller la préparation et mouler en assiettes / barquettes / cadres...
- Après prise au froid, ajouter sur le dessus la salade assaisonnée avec le miel et les cerneaux de noix.
- Servir froid.





INGRÉDIENTS POUR 10 PERS. :

- Pommes : 10
- Sucre : 300 g
- Fenouil frais : 30 g
- Eau : 100 cl

Fiche technique dessert

POMME RÔTIE AU CARMEL DE FENOUIL

Déroulé :

- Eplucher les pommes. Les couper en deux afin de les évider et les cuire au four 15 min à 180° C.
- Infuser le fenouil dans l'eau durant 15 minutes après ébullition.
- Dans une casserole, verser le sucre avec l'eau et mélanger sur feu moyen jusqu'à ce que le caramel apparaisse. Une fois brun, le déglacer avec l'eau de fenouil.
- Servir 2 demi-pommes par personne et napper de caramel.

