



LE GRAND REPAS

JEUDI 19 OCTOBRE 2023

TERRITOIRE LOIRE / HAUTE-LOIRE

Fiche Technique Entrée :

TEXTURE DE BETTERAVE D'AYMERIC CHATEL ET LA TRUITE D'ARCHIANNE FUMEE A LA VANILLE

INGREDIENTS POUR 25 PERS :

Pour la purée de betteraves :

- 1,5 kg de betteraves
- 1 gousse de vanille
- 12 g de sel
- 2 g de poivre
- 100 g de beurre
- Sel – Poivre - PM
- 12 g de sel
- 2 g de poivre
- 100 g de beurre

Pour la brunoise de betteraves et de truite :

- 500 g de betteraves
- 500 g de truite fumée
- 25 g d'huile de pépins de raisin

En complément

- 500 g de betteraves crues
- Sel – Poivre – PM
- 10 g d'huile de pépins de raisin

DEROULE :

- ✓ Mettre l'ensemble des ingrédients dans une poche sous vide
- ✓ Cuire à 84° au four vapeur pendant 8h
- ✓ Après cuisson, ouvrir les sacs et mixer
- ✓ Réserver au frais

- ✓ Tailler les betteraves en brunoise
- ✓ Les faire sauter dans une poêle
- ✓ Arrêter la cuisson lorsqu'elles sont encore légèrement croquantes
- ✓ Tailler la truite en brunoise

- ✓ Tailler à la mandoline de 0.3 mm les betteraves crues puis les recouper avec un emporte-pièce de 6 cm
- ✓ Les assaisonner avec le sel, le poivre et l'huile

Dressage

Mettre une rondelle de betterave et garnir de purée et brunoise puis surmonter d'un autre disque de betterave





LE GRAND REPAS

JEUDI 19 OCTOBRE 2023

TERRITOIRE LOIRE / HAUTE-LOIRE

Fiche Technique Plat :

POITRINE DE COCHON DE BERTRAND CLAVELOUX CONFITE ET GRILLEE CELERI RAVE ROTI AU CURRY

INGREDIENTS POUR 25 PERS :

Poitrine de cochon

- 3 kg de poitrine de porc
- Sel / Poivre – PM

Céleri au curry

- 3 céleris rave
- 30 g de curry
- 150 g de beurre
- 50 g d'huile de noisette
- Sel / Poivre – PM

DEROULE :

- ✓ Parer et découenner la poitrine
- ✓ L'assaisonner puis la mettre sous vide
- ✓ La cuire au four vapeur à 75° pendant 8 h
- ✓ Ouvrir le sac, égoutter et sécher
- ✓ Tailler des tranches et les passer au grill ou à la poêle

- ✓ Brosser les 3 céleris et les laver sans les éplucher
- ✓ Les disposer dans un bac gastro, assaisonner et parsemer de curry
- ✓ Ajouter le beurre et l'huile
- ✓ Le cuire au four pendant 40 min à 110° en les arrosant toutes les 10 min
- ✓ Une fois cuits, les tailler en quartiers
- ✓ Réaliser des tranches de céleri cru

Dressage :

Dans l'assiette, mettre un quartier de céleri recouvert de quelques tranches de céleri juste assaisonné d'huile de noisette, sel et poivre. Disposer le morceau de poitrine à côté.





LE GRAND REPAS

JEUDI 19 OCTOBRE 2023

TERRITOIRE LOIRE / HAUTE-LOIRE

Fiche Technique Dessert :

POIRE LOUISE BONNE POCHEE AU GAMAY DU FOREZ

CREME FOUETTEE AUX EPICES

INGREDIENTS POUR 25 PERS :

Poires pochées

- 25 petites poires fermes
- 3 l d'eau
- 300 g de sucre
- 30 g de fleurs d'hibiscus

Crème aux épices

- 1 l de crème à 35%
- 8 g de Quatre épices
- 80 g de sucre

Short bred

- 550 g de beurre demi-sel
- 250 g de cassonade
- 750 g de farine
- 10 g de levure chimique
- 125 g de féculé

Dressage :

Garnir les poires avec le short bred et servir avec 1 cuillère de crème aux épices.

DEROULE :

- ✓ Eplucher et vider les poires puis les ranger dans un gastro
- ✓ Porter l'eau, l'hibiscus et le sucre à ébullition.
- ✓ Verser le bouillon sur les poires et cuire au four à 84° pendant 40 min
- ✓ Débarrasser puis réduire le sirop à texture nappant et badigeonner
- ✓ Mélanger l'ensemble et monter à texture mousseuse
- ✓ Tout mélanger au batteur
- ✓ Cuire à 165° pendant 15 min

