



LE GRAND REPAS

JEUDI 19 OCTOBRE 2023

TERRITOIRE LANDES

Fiche Technique Entrée :

## GRAVELAX DE SAUMON DES ALDUDES

### INGRÉDIENTS POUR 10 PORTIONS :

- 600g de saumon frais en filet
- 600g de sel gros
- 300g sucre semoule
- 30g aneth frais
- 20g de coriandre entier flacon ou flappers
- 10g gingembre moulu flacon ou flappers
- 100g de moutarde à l'ancienne
- Huile d'olive vierge
- 4 dl de pulco citron
- Sel fin
- 10g de poivre gris moulu flacon ou flappers
- 5g de piment d'Espelette en poudre

### DÉROULÉ :

#### Préparation du saumon gravlax, une semaine avant :

- ✓ Désarêter le saumon et plaquer coté peau
- ✓ Préparer le gravlax : gros sel + aneth fraîche + graines de coriandre
- ✓ Recouvrir le filet de saumon et filmer la plaque pendant 24h
- ✓ Rincer le filet et éponger à l'aide d'un papier absorbant
- ✓ Déposer le filet côté peau dans une plaque, le badigeonner d'huile d'olive et le parsemer du piment d'Espelette, aneth fraîche et graines de coriandre légèrement concassée, ensuite le recouvrir de papier cuisson + une plaque et du poids par-dessus afin de raffermir la chair
- ✓ Entreposer en chambre froide durant 6 jours

#### Préparation de la sauce à l'aneth :

- ✓ Dans un mixeur, ajouter l'aneth fraîche + poudre de gingembre et mixer
- ✓ Ajouter de la moutarde et mixer
- ✓ Monter à l'huile d'olive + Pulco citron
- ✓ Rectifier l'assaisonnement avec sel et poivre
- ✓ Conditionner la sauce aneth en barquettes collectives

#### Dressage du saumon :

- ✓ Trancher 2 tranches de 30gr et les disposer en coupelle
- ✓ A l'aide d'un pinceau, badigeonner légèrement les tranches de saumon
- ✓ Garniture facultative : citron





LE GRAND REPAS

JEUDI 19 OCTOBRE 2023

TERRITOIRE LANDES

Fiche Technique Plat :

**PARMENTIER DE CANARD AUTOMNAL :  
EFFILOCHE DE CONFIT IGP LANDES / POTIMARRON MARAICHERS DE  
DAX OU SICA BIO PAYS LANDAIS / POMME DE TERRE ORIGINE 33**

**INGRÉDIENTS POUR 10 PORTIONS :**

- 1.2kg d'effiloché de canard cuit confit
- 50g de ciboulettes ciselées
- 100g d'oignons épluchés en poche
- 300g de butternut coupé en cubes
- 12g de bouillon de volaille
- 40 dl d'eau
- 200g de graisse de canard 5/1
- 50g de chapelure blonde
- Huile d'olive vierge
- 2g de piment d'Espelette poudre
- Sel fin
- 20g de beurre doux pasteurisé motte
- 5dl de crème fraîche liquide UHT en 1 litre 35% MG

Pour la purée à l'ancienne :

- ✓ 2kg de pommes de terre
- ✓ Sel fin
- ✓ Eau potable
- ✓ 80g beurre doux pasteurisé motte
- ✓ 50dl de lait cru restauration

**DÉROULÉ :**

Préparation effiloché de canard :

- ✓ Suer les oignons dans la graisse de canard
- ✓ Ajouter l'effiloché de canard
- ✓ Mouiller légèrement et ajouter le bouillon de volaille
- ✓ Laisser mijoter et en fin de cuisson ajouter les cubes de butternut et les laisser croquants
- ✓ Rectifier l'assaisonnement

Préparation écrasée de pomme de terre :

- ✓ Cuire les pommes de terre dans la marmite avec le bras agitateur
- ✓ Ajouter le lait + la crème + beurre petit à petit
- ✓ Assaisonner sel + piment d'Espelette
- ✓ En fin de cuisson, ajouter légèrement un filet d'huile d'olive
- ✓ Ajouter la ciboulette avant conditionnement





LE GRAND REPAS

JEUDI 19 OCTOBRE 2023

TERRITOIRE LANDES

Fiche Technique Dessert :

## MILLAS LANDAIS AU LAIT CRU FERMIER DE ST PAUL LES DAX ET AUX PRUNEAUX D'ARMAGNAC

### INGRÉDIENTS POUR 10 PORTIONS :

- 90dl de lait cru de restauration
- 280g d'œuf entier liquide pasteurisé coule
- 160g farine blé type 55
- 150g de sucre semoule
- 2dl de margarine végétale liquide à 80% mg phase plus
- 300g de pruneaux secs dénoyautés medium
- Arôme artificiel
- 10dl d'armagnac dénaturé

### DÉROULÉ :

#### Pour la préparation :

- ✓ Imbiber les pruneaux à l'armagnac
- ✓ Verser le lait cru + vanille en marmite avec le bras agitateur
- ✓ Température de la marmite à 80°C
- ✓ Blanchir les œufs + sucre + farine
- ✓ Verser l'appareil dans le lait

#### Pour l'assemblage :

- ✓ Chemiser la plaque avec la margarine végétale
- ✓ Déposer les pruneaux
- ✓ Verser l'appareil
- ✓ Enfourner au four à 150°C pendant 40 minutes

