



LE GRAND REPAS

JEUDI 19 OCTOBRE 2023

TERRITOIRE BRETAGNE

Fiche Technique Entrée :

OIGNON DE ROSCOFF BRULÉ

INGRÉDIENTS POUR 10 PORTIONS :

- 10 gros oignons
- 1 kg de champignons de Paris
- 0,5 L de crème liquide à 35%
- 400g de tome locale
- 1 botte de persil plat
- 300g de pain de mie
- 0,1 L de cidre
- 4 feuilles de gélatine
- PM : Sel, poivre, beurre

DÉROULÉ :

- ✓ Faire revenir les champignons escalopés à la poêle sur feu vif, assaisonner puis réserver
- ✓ Faire blanchir les oignons épluchés dans l'eau bouillante quelques minutes afin de les attendrir, puis les passer dans un four à 230 degrés jusqu'à coloration
- ✓ Couper le chapeau puis évider au maximum l'intérieur des oignons. Réserver les coques et chapeaux et faites revenir la chair dans un beurre moussant à la poêle jusqu'à ce qu'elle soit comotée
- ✓ Préparer un siphon en mélangeant la crème, le cidre, la tome, les feuilles de gélatine (préalablement trempées), assaisonner et mixer le tout. Passer au chinois et mettre en siphon
- ✓ Tailler le pain de mie en petit cube et toaster. Réserver
- ✓ Pour le dressage, remplir les coques d'oignons avec la comoté d'oignons, puis les champignons poêlés, et finir de remplir avec les syphons à la tome. Déposer cet oignon farci sur les dés de pain de mie. Passer le tout au chalumeau avant de mettre les feuilles de persil et le chapeau de l'oignon





LE GRAND REPAS

JEUDI 19 OCTOBRE 2023

TERRITOIRE BRETAGNE

Fiche Technique Plat :

CHOU FARCI

INGRÉDIENTS POUR 10 PORTIONS :

- 2 pièces de chou vert
- 500g de saucisse de molène (ou locale)
- 200g de carottes
- 80g d'échalotes
- 750g de champignons
- 0.5 L de fond de veau
- 750g de chair à saucisses
- 10 cl de lait
- 3 gousses d'ail
- 50g de mie de pain
- 1 œuf
- 3 cl de vin blanc



DÉROULÉ :

- ✓ Séparer les feuilles des choux et les faire blanchir 6 minutes dans l'eau bouillon avant de les faire refroidir dans de l'eau glacée
- ✓ Préparer une duxelles avec les champignons, le vin blanc et l'ail. Assaisonner, réserver
- ✓ Confectionner la farce en mélangeant la chair à saucisses, le lait, l'œuf, les carottes et échalotes taillées en brunoise, la mie de pain mixée. Ajouter à cette préparation la duxelles de champignons et les saucisses détaillées en rondelles
- ✓ Déposer des feuilles de choux sur un papier film, garnir de farce et refermer le tout grâce au film, serrer et former des boules d'environ 12 à 15 cm de diamètre
- ✓ Disposer dans un plat après avoir retiré le film et cuire dans un four à 180 degrés pendant environ 25 minutes
- ✓ Napper un fond d'assiette avec le fond de veau réduit et déposer le chou farci avant de servir

Note :

Pour respecter le goût de la recette mais pour simplifier la mise en place pour les gros volumes, vous pouvez les préparer sous forme de lasagnes dans des grands Bacs GN



LE GRAND REPAS

JEUDI 19 OCTOBRE 2023

TERRITOIRE BRETAGNE

Fiche Technique Fromage :

TARTELETTE FEUILLETÉE AUX POIRES, FROMAGE PERSILLE ET POIVRE

INGRÉDIENTS POUR 10 PORTIONS :

- 400g de pâte feuilletée
- 5 poires conférence
- 400g de fromage à pâte persillée
- Poivre
- 100g de sucre
- 0.4 L d'eau

DÉROULÉ :

- ✓ Éplucher et faire pocher les poires dans le sirop (eau + sucre) jusqu'à ce que la pointe d'un couteau rentre assez facilement dans la chair de la poire. Refroidir et Réserver
- ✓ Tailler des disques de pâte feuilletée de 10 cm de diamètre et 2 millimètres d'épaisseur puis les cuire environ 15/20 minutes dans un four à 185 degrés entre 2 plaques
- ✓ Égoutter les poires puis les tailler en lamelles
- ✓ Recouvrir chaque disque de pâte feuilletée avec le fromage, puis disposer des lamelles de poires au-dessus, passer rapidement à la salamandre puis poivrer avant de servir





LE GRAND REPAS

JEUDI 19 OCTOBRE 2023

TERRITOIRE BRETAGNE

Fiche Technique Dessert :

FIGUES ROTIES

INGRÉDIENTS POUR 10 PORTIONS :

- 30 pièces de figues
- 0.4L de glace vanille
- 150 g de cassonade
- 100g de beurre
- 150g de spéculoos

DÉROULÉ :

- ✓ Réaliser 4 incisions en croix sur la hauteur des figues sans les couper entièrement, déposer dessus une noisette de beurre puis saupoudrer avec la cassonade
- ✓ Cuire les figues dans un four à 180 degrés jusqu'à ce qu'elles s'ouvrent entièrement en forme de fleurs grâce aux incisions réalisées au préalable
- ✓ Dresser les figues dans des assiettes et des brisures de spéculoos et une boule de glace vanille

