



## FICHE TECHNIQUE ENTRÉE

**Potage cultivateur, tartine de tome à l'ail des ours**

### INGRÉDIENTS

Pour 10 personnes

- 200 g de poireaux
- 200 g de carottes
- 100 g de navet
- 100 g de céleri branche
- 100 g de chou vert
- 400 g de pommes de terre
- 50 g de haricots verts
- 100 g de beurre
- 100 g de poitrine de porc demi-sel
- 2 l de bouillon (volaille, légume ou eau)
- ¼ de botte de cerfeuil
- 10 tartines de pain ou baguette
- 400 g de tome à l'ail des ours ou fromage similaire

### DÉROULÉ

- *Émincer les poireaux et le céleri, tailler les carottes, le navet, le chou et les pommes de terre en paysanne et les haricots verts en dés.*
- *Tailler la poitrine en petits lardons et les blanchir.*
- *Faire suer les lardons dans la moitié du beurre, ajouter les carottes, les poireaux, le navet et le céleri sans coloration, mouiller avec le bouillon ou de l'eau, saler, porter à ébullition et ajouter le chou, cuire 15 min.*
- *Ajouter les pommes de terre et cuire 10 min, assaisonner et réserver.*
- *Cuire les haricots verts à l'anglaise, rafraîchir.*
- *Toaster les tartines de pain au beurre, recouvrir de copeaux de tome et repasser au four pour faire fondre le fromage.*
- *Dresser le potage, ajouter les pluches de cerfeuil et servir les tartines à part.*





### FICHE TECHNIQUE PLAT

**Émincé et saucisse de lapin, polenta et courge Bleu de Hongrie du « Pré Joly », jus à la moutarde**

## INGRÉDIENTS

### Pour 10 personnes

- 1,5 kg d'émincé de lapin
- 10 saucisses de lapin
- 750 g de polenta
- 400 cl de lait
- 1,5 kg de courge Bleu de Hongrie (ou autre courge)
- Beurre
- Huile de tournesol
- Huile d'olive
- 100 ml de vin blanc
- 1 l de jus de lapin, viande ou légumes
- 100 g de persil haché
- 100 g de moutarde en grains
- Parmesan râpé (facultatif)

## DÉROULÉ

- Porter le lait à ébullition, saler, ajouter la polenta et cuire doucement, à couvert, pendant 1 h sur le coin du fourneau, réserver.
- Faire dorer à l'huile d'olive des morceaux de courge ou les confire au four à 150° pendant 15 min, réserver.
- Cuire les saucisses de lapin dans une poêle avec du beurre. Faire sauter l'émincé de lapin avec de l'huile de tournesol sur feu vif, déglacer avec le vin blanc, réduire, ajouter 100 ml de jus et le persil haché, réserver.
- Réduire le reste du jus, lier avec un morceau de beurre, ajouter la moutarde en grains. Réchauffer la polenta, ajouter un peu de beurre et le parmesan râpé.
- Dresser la polenta dans une assiette, ajouter quelques morceaux de courge, l'émincé en dôme et la saucisse sur le côté, saucer.





## FICHE TECHNIQUE PLAT

### Crumble pomme, poire, coing et raisins

## INGRÉDIENTS

### Pour 10 personnes

- 5 pommes
- 5 poires
- 2 coings
- 300 g de raisins sans pépins
- 250 g de beurre
- 400 g de sucre
- 200 g de farine
- Cannelle ou autres épices (facultatif)

## DÉROULÉ

- *Éplucher les pommes et les poires, les tailler en cubes et les faire suer avec 50 g de beurre et un peu de cannelle en poudre pendant 10 min.*
- *Ajouter les raisins taillés en deux, cuire 3 min, réserver.*
- *Éplucher et tailler les coings en cubes de la même taille que les pommes et les poires, les cuire dans un sirop (500 g d'eau et 200 g de sucre) avec un peu de cannelle, jusqu'à ce qu'ils soient tendres.*
- *Au robot ou à la main, mélanger 200 g de beurre, 200 g de sucre et la farine pour obtenir la pâte à crumble.*
- *Égoutter les coings, les mélanger avec le reste des fruits, les mettre dans des récipients beurrés, ajouter la pâte à crumble dessus, cuire 10-15 min à 180° jusqu'à ce que ce soit doré.*

