

Les oignons frits peuvent être remplacés par des oignons frits séchés du commerce
La crème ciboulette peut être réalisée au syphon. Parsemer la ciboulette à l'envoi



INGRÉDIENTS

Pour 10 personnes

Mignon de porc

- Mignon de porc ou longe : 2 kg
- Huile d'arachide : 0.1 l
- Beurre : 50 g
- Raifort râpé : 60 g

Sauce

- Fond brun de volaille : 1 l
- Oignons : 100 g
- Porto : 0.05 l
- Sauce arôme Maggi : 0.1 l
- Beurre : 100 g

Poudre de lard et livèche

- Tranche de poitrine fumée : 10
- Livèche : 1 botte
- Raifort râpé : 50 g

Gratin de pommes de terre au Munster blanc

- Munster blanc : 250 g
- Pommes de terre : 2 kg
- Crème : 0.2 l
- Beurre : 100 g
- Ail : 50 g
- Lait : 200 g

FICHE TECHNIQUE PLAT

Mignon de porc à la poudre de lard fumé et livèche
Gratin de pommes de terre au Munster blanc et
aumônière de choux aux champignons des bois

DÉROULÉ

Mignons de porc :

- Parer et détailler en 10 pavés les mignons de porc
- Sauter et cuire les pavés et réserver

Réaliser la sauce :

- Déglacer la sauteuse de marquage
- Suer les oignons ciselés, déglacer au Porto et mouiller au fond brun de volaille et sauce Maggi
- Réduire et monter au beurre et vérifier l'assaisonnement. Réserver

Poudre de lard et livèche :

- Sécher les tranches de poitrine fumée au four à 180°C pendant 10 min . Refroidir et mixer afin d'obtenir une poudre
- Hacher finement la livèche et ajouter à la poudre de lard fumé
- Badigeonner le raifort râpé sur les pavés de mignon de porc puis rouler dans la poudre de lard et la livèche. Réserver au chaud

Gratin de pommes de terre au munster blanc :

- Réaliser un gratin de pommes de terre et intercaler des tranches de munster blanc puis cuire au four 160°C pendant 1 heure
- Détailler le gratin selon votre convenance (rond, losange ou carré)





SUITE PLAT

INGRÉDIENTS

Aumônière de choux aux champignons des bois

- Choux vert frisé : 800 g
- Bouillon de volaille : 1 l
- Cèpes ou champignons des bois : 800 g
- Coriande fraîche : 1/2 botte
- Farce mousseline de volaille : 200 g

Décor

- Livèche : 1/2 botte
- Tranche poitrine fumée : 10

Assaisonnements

- Sel fin / poivre : PM
- Fleur de sel

DÉROULÉ

Aumônière de choux :

- Détailler 10 belles feuilles de choux et blanchir 1 minute dans le bouillon de volaille à ébullition
- Réaliser une duxelle de champignons des bois et bien dessécher. Refroidir et lier avec la farce mousseline. Puis ajouter la coriandre ciselée
- Monter les aumônières dans du film alimentaire. Puis pocher dans le bouillon de volaille ou cuire au four vapeur pendant 15 min

Décor :

- Sécher les tranches de poitrine fumée au four à 180°C entre 2 plaques pendant 10 min
- Préparer des pluches de livèche

La farce mousseline est facultative dans les aumônières





INGRÉDIENTS

Pour 10 personnes

Cannelloni de céleri

- Céleri boule : 2 kg
- Céleri branche : 0.5kg
- Beurre : 200 g
- Bouillon de légume : 0.5 l
- Raifort râpé : 60 g

Sauce

- Sauce arôme Maggi: 100 ml
- Oignons : 100 g
- Porto : 50 ml
- Bouillon de légumes: 500 ml
- Beurre : 50 g
- Farine : 50 g

Oignons frits et livèche

- Oignons : 300 g
- Livèche : 1 botte
- Raifort râpé : 50 g

Assaisonnements

- Sel fin / poivre
- Fleur de sel

Suite ...

FICHE TECHNIQUE PLAT

Cannelloni de céleri à la poudre d'oignons frits et livèche

Gratin de pomme de terre au munster blanc et aumônière de choux aux champignons des bois

DÉROULÉ

Cannelloni de céleri :

- *Eplucher et tailler 10 belles tranches fines de céleri.*
- *Blanchir les tranches de céleri dans le bouillon de légumes et refroidir.*
- *Réaliser une purée de céleri avec les chutes. Réaliser une brunoise de céleri branche et sauter au beurre*
- *Monter les cannellonis de céleri et réserver.*

Réaliser la sauce :

- *Suer les oignons ciselés, déglacer au porto et mouiller au bouillon de légumes et sauce Maggi.*
- *Réduire, lier au roux blanc si nécessaire et vérifier l'assaisonnement. Réserver.*

Poudre d'oignons frits et livèche :

- *Frire les rondelles d'oignons et sécher au four à 140°C pendant 30 min. Refroidir et mixer afin d'obtenir une poudre.*
- *Hacher finement la livèche et ajouter à la poudre d'oignons frits.*
- *Badigeonner le raifort râpé sur les cannellonis de céleri puis rouler dans la poudre d'oignons frits et la livèche et réserver au chaud.*





SUITE PLAT

INGRÉDIENTS

Gratin de pomme de terre au munster blanc

- Munster blanc : 250 g
- Pomme de terre 2 kg
- Crème : 200 ml
- Beurre : 100 g
- Ail : 50 g
- Lait : 200 ml

Aumônière de choux aux champignons des bois

- Choux vert frisé : 800 g
- Bouillon de volaille : 1 l
- Cèpes ou champignons des bois : 800 g
- Coriande fraîche : 1/2 botte
- Purée de pomme de terre : 200 g

Décor

- Livèche : 1/2 botte

DÉROULÉ

Gratin de pomme de terre au munster blanc. :

- Réaliser un gratin de pomme de terre et intercaler des tranches de munster blanc et cuire au four 160°C pendant 1heure
- Détailler le gratin selon votre convenance (rond, losange ou carré)

Aumônière de choux :

- Détailler 10 belles feuilles de choux et blanchir 1 minute dans le bouillon de légumes à ébullition.
- Réaliser une duxelle de champignons des bois et bien dessécher. Refroidir et lier avec la purée de pomme de terre. Puis ajouter la coriandre ciselée
- Monter les aumônières dans du film alimentaire. Puis pocher dans le bouillon de légumes ou cuire au four vapeur pendant 15 min.

Décor :

- Préparer des pluches de livèche.

Dresser !





FICHE TECHNIQUE DESSERT

Tartelette aux quetsches meringuée Glace yaourt

INGRÉDIENTS

Pour 10 personnes

Pâte sablée

- Jaunes d'oeufs : 20 g
- Sucre semoule : 20 g
- Beurre : 100 g
- Farine : 180 g
- Sucre glace : 45 g
- Poudre d'amande : 25 g
- Oeuf 20 g

Garniture

- Lait : 0.150 l
- Crème liquide 35% : 0.150 l
- Jaune d'oeuf : 1
- Oeufs : 2
- Cannelle moulue : PM
- Sucre : 50 g
- Quetsches : 1 kg
- Extrait de vanille ou gousse : PM

Meringue Suisse

- Blanc d'oeuf : 90 g
- Sucre : 180 g

Meringue Italienne

- Blanc d'oeuf : 90 g
- Sucre : 180 g
- Eau : 60 g

DÉROULÉ

Pâte sablée et fonds de tartelettes :

- Réaliser la pâte sablée (beurre en pommade + produits secs puis ajouter les œufs). Réserver
- Abaisser et foncer les moules à tartelettes. Réserver au frais

Garniture et cuisson des tartelettes :

- Dénoyer et dresser harmonieusement les quetsches dans les fonds de tartelettes
- Réaliser un appareil à crème prise à la cannelle
- Cuire les tartelettes au four 180°C 20 min puis à 140°C pendant 15 min

Meringue Suisse :

- Réaliser une meringue Suisse puis étaler sur une plaque de 2mm d'épaisseur
- Cuire au four à 90°C pendant 1h à 1h30 puis détailler en petit morceaux

Meringue Italienne :

- Réaliser une meringue Italienne à 120°C puis réserver en poche



JEUDI 3 OCTOBRE 2024

TERRITOIRE LORRAINE



SUITE DESSERT

INGRÉDIENTS

Pour 10 personnes

Coulis de quetsches

- Sucre semoule : 50 g
- Eau : 0.1 l
- Quetsches : 300 g
- Cannelle moulue : PM

Décor

- Crème glacée au yaourt : 800 g
- Sacristain (torsade de feuilletage sucrée) : 8
- Menthe : 1/4 de botte

DÉROULÉ

Réaliser le coulis de quetsches

Décorer les tartelettes :

- Dresser la meringue Italienne sur les tartelettes et colorer au chalumeau
- Ajouter des morceaux de meringue Suisse

Dressage :

- Dresser le coulis de quetsches au fond de l'assiette
- Disposer la tartelette
- Disposer la brisure de meringue Suisse et disposer la glace au yaourt dessus
- Dresser le sacristain et la menthe

Il est possible de remplacer la crème glacée au Yaourt par une quenelle de Yaourt nature au sucre

La meringue Suisse est facultative mais apporte un croquant, la meringue Italienne peut suffir

