



INGRÉDIENTS

Pour 10 personnes

- 500g de lentilles vertes
- 100g d'oignon
- 100g de carottes
- 100g de pain de mie
- 0,1 L de lait entier
- 0,2 L de crème liquide
- 100g d'Époisses
- Pm d'huile d'olive (selon la quantité nécessaire)

FICHE TECHNIQUE ENTRÉE

**Velouté Esaü aux lentilles du pays chatillonnais
Crème d'Époisses de la maison Berthaut**

DÉROULÉ

Pour le potage Esaü :

- Réaliser une mirepoix avec les carottes et les oignons.
- Faire suer la mirepoix à l'huile d'olive.
- Ajouter les lentilles et les faire suer également avec la garniture aromatique.
- Mouiller à l'eau à hauteur, assaisonner avec du sel, puis laisser cuire à feu moyen pendant 1 heure.
- Égoutter les lentilles, les mixer, puis les détendre avec le bouillon de cuisson jusqu'à obtenir la consistance désirée.
- Rectifier l'assaisonnement avec du sel fin et du poivre blanc moulu.
- Passer au chinois étamine puis réserver.

Pour la crème d'Époisses :

- Porter à ébullition la crème et le lait, puis y ajouter l'Époisses.
- Mixer le tout, assaisonner avec du sel et du poivre moulu, puis passer au chinois étamine.
- Réserver.

Pour les croûtons :

- Détailler le pain de mie en brunoise. Sauter les croûtons au beurre dans une poêle jusqu'à obtenir une coloration adéquate.
- Assaisonner puis égoutter et réserver.





INGRÉDIENTS

Pour 10 personnes

- 5 PCS Joue de bœuf
- 2 L Vin rouge
- 0.33 L Porto rouge
- 1 L Fond de veau
- 200g Oignon
- 200g Carotte
- 200g Céleri branche
- 100g Ail
- 0.5 Botte Thym
- 1 Feuille Laurier
- 1.5 Kg Pomme de terre agria
- Pm Kg Maïzena (quantité précise non spécifiée)
- 1.5 Kg Beurre doux
- 0.2 Botte Cerfeuil
- 0.2 Botte Aneth
- 0.2 Botte Ciboulette
- 1 Pc Citron jaune

FICHE TECHNIQUE PLAT

Joue de bœuf ou paleron confit au vin rouge de Bourgogne, pommes de terre Anna et sauge, Salade d'herbes du moment

DÉROULÉ

Pour la joue de bœuf braisée :

- Désosser les joues de bœuf puis les mettre à mariner dans 1 L de vin rouge avec la garniture aromatique en mirepoix (carottes, oignons, céleri branche, thym, laurier, ail en chemise).
- Laisser reposer au minimum une journée.
- Réaliser un miroir avec 1 L de vin rouge et les 33 cl de porto.
- Laisser réduire à feu doux jusqu'à obtenir une réduction de 3/4, puis réserver.
- Une fois les joues marinées, les retirer de la marinade en séparant d'un côté les joues, la garniture et la marinade.
- Faire rissoler les joues sur chaque côté jusqu'à obtention d'une belle coloration dans un grand rondau, puis réserver.
- Faire suer la garniture aromatique marinée dans les sucs de bœuf. Une fois la garniture bien compotée, y ajouter les joues de bœuf.
- Mouiller avec la marinade préalablement portée à ébullition puis écumée. Ajouter le fond de veau dans le rondau de cuisson jusqu'à hauteur.
- Porter le tout à ébullition, couvrir, puis baisser le feu pour cuire à frémissement pendant au moins 4 heures, jusqu'à obtenir une cuisson fondante.
- Retirer les joues, passer le jus de cuisson au chinois étamine, puis réduire la sauce d'un tiers. Ajouter ensuite le miroir réduit et lier légèrement avec de la Maïzena pour stabiliser la sauce. La consistance doit être nappante.
- Assaisonner de sel et de poivre, puis passer au chinois étamine et réserver.
- Couper les joues en deux portions et les maintenir au chaud dans une étuve à 75 degrés Celsius à couvert.





SUITE

Joue de bœuf ou paleron confit au vin rouge de Bourgogne, pommes de terre Anna et sauge, Salade d'herbes du moment

INGRÉDIENTS

Pour 10 personnes

- 5 PCS Joue de bœuf
- 2 L Vin rouge
- 0.33 L Porto rouge
- 1 L Fond de veau
- 200g Oignon
- 200g Carotte
- 200g Céleri branche
- 100g Ail
- 0.5 Botte Thym
- 1 Feuille Laurier
- 1.5 Kg Pomme de terre agria
- Pm Kg Maïzena (quantité précise non spécifiée)
- 1.5 Kg Beurre doux
- 0.2 Botte Cerfeuil
- 0.2 Botte Aneth
- 0.2 Botte Ciboulette
- 1 Pc Citron jaune

DÉROULÉ

Pour les pommes Anna

- Laver puis éplucher les pommes de terre.
- Tailler les pommes de terre à la mandoline dans la longueur en lamelles d'une épaisseur de 1 millimètre.
- Disposer les lamelles de pommes de terre dans un bac gastro chemisé de papier sulfurisé, bien à plat, en ajoutant du beurre clarifié et du sel fin au pinceau entre chaque couche.
- Alternier les couches de pommes de terre en respectant une fois dans la longueur et une fois dans la largeur jusqu'à remplir complètement le bac.
- Placer une feuille de papier sulfurisé sur le dessus et y mettre un poids pour cuire le pressé de pommes de terre.
- Enfourner à 120 degrés Celsius pendant environ 2 heures, jusqu'à ce que les pommes de terre soient fondantes.
- Refroidir en cellule pour figer le pressé de pommes de terre, puis maintenir sous presse en enceinte froide une nuit.
- Démouler la Pomme Anna sur une planche, puis la portionner en rectangles de 2 cm de largeur sur 10 cm de longueur.
- Frire les rectangles de Pomme Anna dans de l'huile à 180 degrés Celsius pendant environ 3 minutes.

Pour la salade d'herbes :

- Effeuillez les herbes puis les assaisonner au dernier moment avec un trait de jus de citron et un filet d'huile d'olive pour conserver un maximum de fraîcheur.





FICHE TECHNIQUE DESSERT

Panna cotta au miel de tilleul de la maison d'Arbois
Purée de courge aux épices de pain d'épices
Crumble à la noisette de Bourgogne

INGRÉDIENTS

Pour 10 personnes

Pour la panna cotta :

- 400 g de lait
- 400 g de crème fraîche
- 124 g de miel de tilleul
- 5 feuilles de gélatine
- 200 g de crème liquide

Pour la purée de courge aux épices de pain d'épices :

- 1 kg de courge ou butternut
- 1 kg de jus d'orange pressé
- 100 g de miel
- Q.C. épices de pain d'épices

Pour le crumble de cazette :

- 100 g de beurre
- 100 g de cassonade
- 100 g de farine
- 100 g de cazette

DÉROULÉ

Pour la panna cotta :

- Chauffer le lait, la crème fraîche et le miel.
- Quand la température atteint environ 60°C (ne pas faire bouillir), ajouter la gélatine (préalablement trempée dans de l'eau froide).
- Faire fondre, hors du feu, puis verser la crème liquide, mélanger et laisser refroidir.
- Ensuite, verser dans des assiettes creuses.

Pour la purée de courge aux épices de pain d'épices :

- Couper la courge en morceaux. Couvrir avec le jus d'orange pressé.
- Mijoter jusqu'à ce que la courge soit bien cuite, ensuite mixer et passer.
- Ajouter le miel et les épices.

Pour le crumble de noisettes :

- Mélanger tous les ingrédients dans un robot.
- Étaler sur une plaque de cuisson puis cuire au four à 180°C pendant 15 minutes.
- Vérifier la cuisson.

Pour le dressage :

- Disposer la purée de courge sur la panna cotta. Ajouter le crumble de noisettes.

