JEUDI 3 OCTOBRE 2024

GARD

FICHE TECHNIQUE ENTRÉE

Crème de champignons, écume lactée au café, popcorn de kasha

INGRÉDIENTS

Pour 10 personnes

Pour la crème de champignons :

- *1kg de champignons (mélange de pleurotes, shiitakés))*
- *2,5 litres de bouillon de poulet*
- *2 oignons blancs*
- *10 gousses d'ail*
- *625 ml de crème à 35%*
- *5 branches de thym*
- *75 ml de pignons de pin*
- *15 brins de ciboulette*

Pour l'écume de lard au café :

- *125 g de lard fumé*
- *250 g de café arabica*
- *1250 ml de crème à 35%*
- *Huile d'olive*
- *Sel et poivre*

Temps de préparation : 45 min

DÉROULÉ

Pour la mise en place :

- *Brossez les champignons et émincez-les.*
- *Ciselez les oignons et la ciboulette, hachez l'ail et le thym.*

Pour la préparation de l'écume de lard au café :

- *Dans une casserole chaude, faire revenir le lard, dégraissez et déglacez avec le café.*
- *Ajoutez la crème, cuire à feu doux pendant 10 minutes.*
- *Lissez avec un mixeur plongeant, passez au chinois, mettez dans un siphon et laissez refroidir au réfrigérateur.*

Pour la préparation de la crème de champignons :

- *Dans une casserole chaude avec de l'huile d'olive, faire revenir les oignons, l'ail, le thym et les champignons jusqu'à légère coloration.*
- *Déglacez avec le bouillon de poulet et cuire 30 minutes à feu moyen.*
- *Ajoutez la crème et lissez avec un mixeur plongeant, rectifiez l'assaisonnement.*

Pour la préparation des champignons poêlés :

- *Nettoyez les champignons et coupez-les en quatre.*
- *Faites revenir rapidement dans du beurre avec du piment d'Espelette et de la fleur de sel. Réservez au chaud.*

Pour le dressage :

- *Mettez deux cartouches de gaz dans le siphon et bien secouez.*
- *Dans une assiette creuse, mettez des pignons de pin au fond, versez la crème de champignons par-dessus, ajoutez l'écume de lard au centre et terminez avec la ciboulette*

JEUDI 3 OCTOBRE 2024

GARD

Le Grand Repas

FICHE TECHNIQUE PLAT

Lieu jaune nacré, pommes de terre à la crème fumée/agrumes/algues, bouille soubressade

INGRÉDIENTS

Pour 10 personnes

Pour le lieu jaune :

- 3/4 kg de lieu jaune frais
- 3 citrons verts
- 3 citrons jaunes
- Sel
- Piment d'Espelette
- Huile d'olive

Pour les pommes de terre :

- 1.7 kg de pommes de terre Agata
- 700g crème liquide 35%
- 255g de lait entier
- 100 g de crème fraîche Isigny
- 150 g de foin bio alimentaire de la Crau
- 3.5 kg de beurre clarifié

Pour la bisque:

- 3,5 kg de bouille de Méditerranée (poissons)
- 165 g de soubressade piquante
- 500 g de purée de tomate
- 50 g de concentré de tomates
- 200 g de carottes
- 200 g de céleri branche
- 20g d'oignons
- 8 gousses d'ail
- Persil, Thym
- Vin blanc

DÉROULÉ

Pour le lieu jaune :

- *Filetez les lieux jaunes et découpez des portions de 120 g.*
- *Assaisonnez avec de l'huile d'olive, de la fleur de sel, du zeste de citron vert et du piment d'Espelette.*
- *Cuisez à 46°C pendant 15 minutes.*

Pour la bouille :

- *Coupez les poissons en petits morceaux et faites-les revenir dans de l'huile d'olive jusqu'à obtenir une belle coloration.*
- *Ajoutez le céleri-branche, l'oignon, l'ail, le persil, le thym et la soubressade. Déglacez avec du vin blanc.*
- *Faites réduire à sec, puis ajoutez la purée de tomate et le concentré de tomate. Mouillez à hauteur avec de l'eau et laissez cuire 1h30.*
- *Mixez le tout pour bien récupérer les chairs et le goût, passez au chinois et faites réduire le jus.*

Pour les pommes de terre :

- *Coupez les pommes de terre crues en petits galets à l'aide d'un emporte-pièce. Réservez les galets.*
- *Recouvrez les galets de beurre clarifié et cuisez doucement dans une sauteuse. Une fois cuits, égouttez, assaisonnez et réservez.*
- *Coupez les chutes de pommes de terre en petits morceaux et faites-les revenir dans du beurre clarifié jusqu'à caramélisation et tendreté.*
- *Ajoutez la crème fraîche et le lait, mixez, assaisonnez et filtrez. Mettez le tout dans une poche à douille ou un siphon.*

- *Fumez la crème fraîche au foin 1 à 2 fois. Assaisonnez avec du piment d'Espelette et de la fleur de sel.*
- *Préparez des zestes de citron jaune.*
- *Dans un bol, déposez la crème fraîche fumée, les galets de pommes de terre et les zestes de citron.*
- *Recouvrez avec la mousseline de pommes de terre.*

Pour le dressage :

- *Sortez les filets de lieu jaune et déposez-les dans une assiette. Lustrez avec de l'huile d'olive, du citron vert, de la fleur de sel et du piment d'Espelette.*

JEUDI 3 OCTOBRE 2024
GARD

FICHE TECHNIQUE DESSERT

Texture chocolat noisettes

INGRÉDIENTS

Pour 10 personnes

Pour le crémeux au chocolat :

- *Lait ½ écrémé : 400g*
- *Crème liquide 35% MG : 400g*
- *Sucre en poudre : 112.5g*
- *Jaunes d'œufs : 112.5g*
- *Couverture noire 66% : 475g*

Pour la tuile dentelle au Cacao :

- *Sucre semoule : 280g*
- *Pectine NH : 3.75g*
- *Beurre : 87.5g*
- *Pâte de cacao : 87.5g*
- *Glucose : 75g*
- *Eau : 150g*
- *Cacao en poudre : 20g*

Pour le siphon vanille :

- *Crème anglaise vanille : 1250g*
- *Feuilles de gélatine : 5g*

DÉROULÉ

Pour le crémeux au chocolat :

- *Porter à ébullition le lait avec la crème.*
- *Réaliser une crème anglaise avec le lait/crème, le sucre, et les jaunes d'œufs , puis verser la crème anglaise chaude sur la couverture hachée en 3 fois, en mélangeant à l'aide d'une maryse en prenant soin de mélanger au centre.*
- *Le mélange doit être lisse et brillant.*
- *Mixer ensuite à l'aide d'un mixeur plongeant.*
- *Verser environ 300g de crémeux dans chaque cercle inox de 11cm de large sur 26cm de long, puis le passer en surgélation.*

Pour la tuile dentelle au Cacao :

- *Mélanger le sucre, la pectine NH et le cacao en poudre.*
- *Verser le beurre, le glucose et les poudres ensemble dans une casserole.*
- *Fondre l'ensemble, en mélangeant à l'aide d'un fouet.*
- *Ajouter la pâte de cacao, porter à ébullition, puis déglacer avec l'eau.*
- *Mélanger puis réserver au frais.*
- *Étaler finement sur un silpat à l'aide d'un pochoir du diamètre des tartes.*
- *Cuire à 170°C pendant environ 8 min.*
- *Réserver au sec.*

Pour le siphon vanille :

- *Hydrater la gélatine, puis la dissoudre dans la crème anglaise chaude.*
- *Refroidir, puis la verser dans un siphon.*
- *Gazer, puis vérifier la texture.*

JEUDI 3 OCTOBRE 2024
GARD

FICHE TECHNIQUE DESSERT SUITE

Texture chocolat noisettes

INGRÉDIENTS

Pour 10 personnes

Pour les noisettes caramélisées :
- *Sucre en poudre : 125g*
- *Eau : 50g*
- *Noisettes hachées : 100g*
- *Gousse de vanille : 1*
- *Beurre : 25g*
- *Fleur de sel : 1.25g*
- *Beurre de cacao : 25g*

Pour la crème brûlée noisette :
- *Crème liquide : 1750g*
- *Lait : 625g*
- *Pâte de noisette pur Piémont : 187.5g*
- *Jaunes d'œufs : 500g*
- *Sucre semoule : 325g*

Pour le flocage noir :
- *Couverture Caraïbe 66% : 750g*
- *Beurre de cacao : 875g*

Pour la sauce chocolat :
- *Lait : 375g*
- *Crème liquide : 375g*
- *Couverture Caraïbe 66% : 500g*
- *Couverture Tanariva 33% : 500g*
- *Beurre : 50g*

DÉROULÉ

Pour les noisettes caramélisées :

- *Porter l'eau et le sucre en poudre à ébullition, puis cuire le sirop à 115°C.*
- *Hors du feu, ajouter les noisettes hachées, puis faire masser le sucre en mélangeant avec une spatule.*
- *Lorsque les noisettes sont enrobées de sucre cristallisé, remettre sur le feu pour une caramélisation lente.*
- *Ajouter ensuite les graines de la gousse de vanille, puis le beurre et la fleur de sel.*
- *Mélanger hors du feu, puis ajouter le beurre de cacao fondu.*
- *Mélanger, puis verser l'ensemble sur un silpat.*
- *Laisser refroidir, puis réserver au sec.*

Pour la crème brûlée noisette :
- *Porter la crème, le lait et la pâte de noisette à ébullition.*
- *Verser sur les jaunes blanchis avec le sucre.*
- *Écumer si nécessaire.*
- *Verser en moule, puis cuire à 90°C pendant environ 45 min.*
- *Passer ensuite en congélation.*

Pour le flocage Noir :

- *Chauffer le beurre de cacao, puis le verser sur la couverture.*
- *Filtrer, puis utiliser à 45°C.*

Pour la sauce chocolat :
- *Porter à ébullition le lait et la crème, puis verser sur les couvertures.*
- *Ajouter le beurre, puis mixer.*
- *Réserver.*

JEUDI 3 OCTOBRE 2024
GARD

FICHE TECHNIQUE DESSERT SUITE

Texture chocolat noisettes

INGRÉDIENTS

Pour 10 personnes

Pour le sablé au chocolat caraïbe :

- *Beurre : 475g*
- *Sucre glace : 187.5g*
- *Poudre d'amandes : 187.5g*
- *Jaunes d'œufs : 75g*
- *Farine : 412.5g*
- *Couverture Caraïbe 66% : 250g*
- *Fleur de sel : 12.5g*

Pour la pâte cigarette chocolat :

- *Beurre : 100g*
- *Sucre glace : 100g*
- *Blancs d'œufs : 100g*
- *Farine : 75g*
- *Cacao : 20g*
- *Beurre de cacao en poudre : PM*

Pour le sorbet Jivara aux noisettes caramélisées

- *Eau : 1662.5g*
- *Poudre de lait : 125g*
- *Sucre en poudre : 200g*
- *Trimoline : 112.5g*
- *Stabilisateur : 12.5g*
- *Zeste de citron : 2.5*
- *Couverture Jivara lactée : 625g*
- *Noisettes caramélisées : 62.5g*

DÉROULÉ

Pour le sablé au chocolat caraïbe :

- *Mélanger le beurre et le sucre glace au batteur, à la feuille (vitesse moyenne).*
- *Ajouter la poudre d'amandes, les jaunes d'œufs, puis la farine. Attention, ne pas faire monter l'appareil.*
- *Verser la couverture Caraïbe fondue tiède (environ 35°C).*
- *Mélanger, puis ajouter la fleur de sel.*
- *Cuire à 150°C, four ventilé, porte ouverte.*
- *Conserver à l'abri de l'humidité.*

Pour la pâte cigarette chocolat :

- *Mettre le beurre en pommade.*
- *Ajouter le sucre glace, puis la farine tamisée avec le cacao en poudre.*
- *Incorporer peu à peu les blancs.*
- *Conserver au froid.*
- *Étaler l'appareil à cigarette à l'aide d'un pochoir sur une plaque Téfal légèrement beurrée, ou sur un silpat.*
- *Cuire au four à 170°C.*
- *Réserver au sec.*

Pour le sorbet Jivara aux noisettes caramélisées :

- *Porter à ébullition les 6 premiers ingrédients, puis les verser sur la couverture lait.*
- *Mélanger, refroidir avant de turbiner. Ajouter les noisettes ensuite.*