



FICHE TECHNIQUE ENTRÉE

Pressée de choux & champignons

INGRÉDIENTS

Pour 10 personnes

- 350g feuilles de choux
- 10 œufs
- 280g duxelles de champignons de Paris
- 125g beurre
- sel, poivre

DÉROULÉ

Blanchir les feuilles de choux

Réaliser la farce

- Faire cuire les œufs pour obtenir des œufs durs
- Passer les œufs durs au tamis
- Ajouter la duxelles de champignons
- Ajouter le beurre fondu
- Assaisonner

Réaliser le montage :

- Sur papier film, étaler les feuilles de choux
- Etaler la farce sur les feuilles
- Rouler en escargot ou spirale.
- Détailler en gardant le papier film : pavé d'environ 80g

Cuire

- Snacker le roulé
- Servir tiède





FICHE TECHNIQUE PLAT

Parmentier de boeuf aligoté

INGRÉDIENTS

Pour 10 personnes

Viande

- 2kg paleron de boeuf
- 1.4 l de vin rouge
- 1 oignon
- 1 gousse d'ail
- sel

Aligot

- 670g tomme fraîche d'Aubrac
- 1.6kg pommes de terre
- 170g crème fraîche
- 170g beurre
- 5g purée d'ail
- sel, poivre

DÉROULÉ

Préparation de la viande

- *Eplucher les palerons et les saisir sur les 4 faces*
- *Dans un bac gastro, mouiller la viande au vin rouge. Ajouter ail et oignon. Assaisonner*
- *Bien étanchéiser le bac gastro avec papier aluminium. Cuire à basse température : 9h – 110°C*
- *Décanner la viande et l'émietter*
- *Faire réduire le jus que l'on rajoute ensuite à la viande émiettée*

Préparation de l'aligot

- Réaliser une purée avec pomme de terre. Passer les pommes de terre au moulin. Réaliser la purée avec beurre et crème
- Chauffer la purée et ajouter petit à petit la tomme fraîche émiettée. Ajouter petit à petit ail et assaisonner. Mélanger continuellement l'aligot jusqu'à ce qu'il file

Montage et finition du plat

- A froid : mettre la viande émiettée en bas du plat. Ajouter l'aligot au-dessus.
- Remonter à température
- Gratiner le tout et servir





FICHE TECHNIQUE DESSERT

Chocolat lacté

INGRÉDIENTS

Pour 10 personnes

Base croustillante

- 500g praliné
- 170g chocolat au lait
- 45g beurre
- 125g riz soufflé
- 60g poudre de riz soufflé

Mousse au chocolat

- 60g lait
- 60g crème fraîche
- 20g jaune d'oeuf
- 12g sucre
- 1 feuille de gélatine
- 300g chocolat au lait
- 400g crème montée

Crème brûlée

- 375g lait
- 375g crème
- 240g jaune d'oeuf
- 160g sucre
- 4 feuilles de gélatine
- poudre de vanille

Matériel nécessaire : cadres

Longueur : 49.5cm

Largeur : 28.8cm – Hauteur : 3.5cm

DÉROULÉ

Base croustillante

- Faire fondre le chocolat avec le beurre et le praliné. Une fois le mélange fondu, ajouter le riz soufflé et la poudre de riz

Mousse au chocolat

- Réaliser une crème anglaise gélifiée au Thermomix. Ajouter le chocolat fondu.
- Laisser refroidir.
- Ajouter la crème montée en 3 fois

Crème brûlée

- Faire bouillir lait et crème avec la vanille
- Blanchir les œufs avec le sucre. Verser le lait et la crème bouillante sur les œufs et mélanger activement
- Faire cuire dans un bac gastro bien filmé en vapeur 90°C pendant 1h.
- A la sortie du four, ajouter la gélatine et mixer

Montage & dressage

- Poser la base croustillante dans le cadre et faire refroidir en négatif
- Ajouter ensuite la mousse au chocolat : faire refroidir en négatif
- Ajouter la crème brûlée et réserver au froid, bloquer au congélateur
- A la sortie du congélateur, détailler le cadre en portions : Taille : 2.5cmx14cm
- Au moment de servir soupoudrer de sucre canne et brûler au chalumeau

