

JEUDI 3 OCTOBRE 2024

SEINE MARITIME



FICHE TECHNIQUE ENTRÉE

Soupe de courge, châtaignes et Neufchâtel

INGRÉDIENTS

Pour 10 personnes

- 1.5kg de courge
- 2 oignons
- 3 gousses ail
- 250g crème
- 150g châtaigne cuite
- 200g neufchâtel
- Sel
- Poivre
- Persil haché pour la décoration

DÉROULÉ

- Réaliser la soupe de courge avec les oignons, l'ail et la crème.
- Concasser les châtaignes.
- Trancher le Neufchâtel.
- Dans une assiette creuse, mettre les châtaignes et le Neufchâtel, verser la soupe et saupoudrer de persil.





INGRÉDIENTS

Pour 10 personnes

- 1.5kg de volaille
- 3 oignons
- 3 gousses ail
- 700g champignons de Paris
- Estragon
- 2.2kg panais
- 200ml de cidre
- 700ml fond de volaille lié
- Sel
- Poivre

FICHE TECHNIQUE PLAT

Mijoté de volaille aux champignons, purée de panais

DÉROULÉ

- Réaliser une blanquette avec la volaille, les oignons, l'ail, les champignons, le cidre et le fond de volaille lié.
- Ajouter de l'estragon haché avant de servir.
- Réaliser une purée de panais (cuire les panais à l'eau et les passer au blender, ajouter l'eau de cuisson en fonction de la texture).

Pour le dressage :

- Mettre une quenelle de panais sur un côté de l'assiette et de l'autre côté, disposer la volaille.





INGRÉDIENTS

Pour 10 personnes

Pâte à choux :

- 70g beurre
- 5 œufs
- 300 ml eau
- 135g farine

Pour les pommes :

- 1.5kg pommes
- 100g beurre
- 150g sucre

Pour la chantilly caramel :

- 130g sucre
- 120g de crème
- 1 feuille de gélatine

FICHE TECHNIQUE DESSERT

Choux aux pommes caramélisées, chantilly caramel

DÉROULÉ

Pour les pommes :

- Faire cuire les quartiers de pommes avec le beurre et le sucre.

Pour la chantilly caramel :

La veille

- Réaliser un caramel avec 130 g de sucre décuite avec 120 g de crème, ajouter 1 feuille de gélatine.
- Monter 800 g de crème.
- Détendre le caramel puis l'ajouter à la crème.

Pour le dressage :

- Couper les choux en deux. Ajouter les quartiers de pommes, puis la chantilly, et refermer avec le chapeau.

