

TERRITOIRE
ILE DE LA REUNION /OCEAN INDIEN



FICHE TECHNIQUE ENTRÉE
- restauration collective -
Le thon maïs à ma façon

INGRÉDIENTS

Pour 10 personnes

Pour la Salade de thon aux herbes fraîches

- 800 g de miettes de thon au naturel
- 30 g de basilic
- 30 g d'aneth
- 30 g de persil
- Sel PM

Pickles d'oignons

- 100 g de pétales d'oignons

Appareil à pickles

- 250 mL d'eau
- 110 mL de vinaigre blanc
- 87 g de sucre blanc
- 1/2 anis étoilé
- 3 g de gingembre
- 1,5 g de baies roses

Sauce César

- 2 jaunes d'œufs
- 125 mL d'huile d'olive
- 4 g de moutarde
- 10 g de parmesan
- 8 mL de jus de citron
- 10 g de poisson fumé péi
- 4 mL de sauce worcestershire
- Sel PM

DÉROULÉ

Pour la Salade de thon aux herbes fraîches

- Hacher finement les herbes.
- Égoutter le thon et mélanger avec les fines herbes.
- Réserver au froid.

Pickles d'oignons

- Préparer des pétales d'oignons.
- Faire chauffer l'ensemble des ingrédients de l'appareil à pickles jusqu'à ébullition.
- Verser l'appareil à pickles chaud sur les pétales d'oignons.

Sauce César

- Mixer l'ensemble des ingrédients.
- Réserver au froid.



TERRITOIRE
ILE DE LA REUNION /OCEAN INDIEN



FICHE TECHNIQUE ENTRÉE
- restauration collective -
suite

INGRÉDIENTS

Pour 10 personnes

Crémeux aux maïs

- 400 g de maïs en boîte
- 1 branche de céleri (émincé)
- 1 oignon (émincé)
- 40 cl de bouillon de légumes
- 20 cl de crème fraîche épaisse
- 5 cl d'huile d'olive
- Sel PM

Maïs glacé

- 100 g de maïs en boîte
- Beurre clarifié
- Sel PM

DÉROULÉ

Crémeux aux maïs

- Egoutter et rincer le maïs.
- Dans une casserole, faire chauffer l'huile d'olive.
- Ajouter l'oignon, la branche de céleri ainsi que le maïs.
- Verser le bouillon de légumes et faire cuire 10 minutes.
- Mixer le tout, ajouter la crème épaisse et vérifier l'assaisonnement.
- Refroidir et réserver au froid.

Maïs glacé

- Égoutter et rincer le maïs.
- Faire légèrement colorer avec le beurre clarifié.
- Refroidir et réserver.

Dressage

- Mélanger la salade de thon avec la sauce César selon votre convenance.
- Disposer au centre de l'assiette et napper de crémeux au maïs.
- Parsemer les grains de maïs glacés et le pickles d'oignons.



JEUDI 3 OCTOBRE 2024

TERRITOIRE
ILE DE LA REUNION /OCEAN INDIEN



FICHE TECHNIQUE ENTRÉE
- restauration traditionnelle -
Le thon maïs à ma façon

Kozman mon marmit'

INGRÉDIENTS

Pour 10 personnes

Pour le thon confit

- 900 g de thon (90 g par personne)
- Sel PM

Pour l'huile infusée

- 1 L d'huile de tournesol
- 10 g d'ail en lamelles
- 10 g de gingembre en lamelles
- 5 g de baies roses
- 1 tige de citronnelle
- 3 feuilles de combava
- 4 g fleur de sel
- Thym PM

Pour les pickles d'oignons

- 100 g de pétales d'oignons

Appareil à pickles

- 250 mL d'eau
- 110 mL de vinaigre blanc
- 87 g de sucre blanc
- ¼ de gousse de vanille
- 1/2 anis étoilé
- 3 g de gingembre
- 1,5 g de baies roses

DÉROULÉ

Thon confit

- Tailler le thon en bande de 5 cm sur 5 cm. Assaisonner.
- Marquer en cuisson de chaque côté.
- Réserver au froid.

Huile infusée

- Chauffer l'ensemble des ingrédients jusqu'à frémissement pour infuser les épices.
- Refroidir à 65°C puis verser sur les bandes de thon.
- Réserver au frais pendant 24H.
- A l'envoi, égoutter les morceaux de thon.
- Brûler les 4 faces au chalumeau et tailler des fines tranches selon son inspiration.

Pickles d'oignons

- Préparer des pétales d'oignons.
- Faire chauffer l'ensemble des ingrédients de l'appareil à pickles jusqu'à ébullition.
- Verser l'appareil à pickles chaud sur les pétales d'oignons.



JEUDI 3 OCTOBRE 2024

TERRITOIRE
ILE DE LA REUNION /OCEAN INDIEN



FICHE TECHNIQUE ENTRÉE
- restauration traditionnelle -
suite

Kozman mon marmit'

INGRÉDIENTS

Pour 10 personnes

Pour les pétales de tomates arbustes

- 3 tomates arbustes
- Huile d'olive PM
- Ail en chemise PM
- Poudre de piment sec PM
- Thym PM
- Sel, Poivre PM

Pour la sauce César

- 1 œuf mollet
- 125 mL d'huile de tournesol
- 4 g de moutarde
- 10 g de parmesan
- 8 mL de jus de citron
- 10 g de poisson fumé péi
- 4 mL de sauce worcestershire
- Sel PM

Pour les chips de pain maïs

- Pain maïs PM

DÉROULÉ

Pétales de tomates arbustes

- Monder les tomates arbustes.
- Les laisser refroidir et les tailler en quatre.
- Éépiner et mariner à l'huile d'olive, ail en chemise, poudre de piment sec, thym, sel et poivre.
- A l'envoi, brûler au chalumeau et tailler les tomates en lanières.

Sauce César

- Mixer l'ensemble des ingrédients.

Pour les chips de pain maïs

- Tailler des fines tranches de 1.5 mm d'épaisseur
- Cuire entre deux plaques en silicone (Silpat) pendant 10 min à 170°C.



JEUDI 3 OCTOBRE 2024

TERRITOIRE
ILE DE LA REUNION /OCEAN INDIEN



FICHE TECHNIQUE ENTRÉE
- restauration traditionnelle -
suite

Kozman mon marmit'

INGRÉDIENTS

Pour 10 personnes

Pour la glace maïs :

- 250 g de maïs en boîte bio
- 220 mL de lait entier + lait pour compléter PM
- 50 mL de crème liquide (35% MG)
- 40 g de sucre
- 10 g poudre de lait
- 3 g monostéarate
- 30 g de jaune d'œuf
- 2 g de stabilisant 2000
- 1/3 de gousse de vanille

Pour le gel citron

- 125 mL de jus de citron vert
- 125 mL de jus de citron jaune
- 1 càs de miel
- 42 g de sucre blanc
- 1/4 anis étoilé
- Poivre du Sichuan PM
- 1 càc de vinaigre balsamique blanc
- 75 mL d'eau
- 4 g d'agar-agar

DÉROULÉ

Glace maïs

- Mixer le lait, la crème et le maïs.
- Faire infuser à froid pendant 24h au réfrigérateur. Peser le mélange.
- Chinoiser l'appareil et compléter avec du lait pour obtenir 270 mL de liquide.
- Blanchir les jaunes d'œufs avec le sucre.
- Ajouter l'ensemble des poudres à ce mélange.
- Faire chauffer le mélange lait / crème / maïs jusqu'à ébullition.
- Verser sur les jaunes d'œufs blanchis. Cuire à la nappe.
- Laisser maturer l'appareil pendant 12h minimum au réfrigérateur, puis congeler pendant 24h minimum.
- Mixer à la turbine à glace et réserver.

Gel citron

- Ajouter les jus de citron + miel + sucre blanc + anis étoilé + poivre du sichuan + vinaigre balsamique blanc.
- Chauffer le tout et réduire à 175 mL.
- Passer au chinois étamine puis ajouter l'eau et refroidir. Après refroidissement ajouter l'agar au liquide et chauffer à nouveau jusqu'à ébullition.
- Débarrasser dans une plaque et réserver au froid jusqu'à gélification puis mixer au robot pour réaliser le gel.
- Incorporer dans une pipette ou une poche à douille pour le dressage.

TERRITOIRE
ILE DE LA REUNION /OCEAN INDIEN



INGRÉDIENTS

Pour 10 personnes

Pour le velouté de butternut

- 800 g de butternuts coupés en petits cubes
- 80 g de sucre blanc
- 60 mL de vinaigre de canne
- 180 mL de crème liquide (35% MG)
- Sel PM

Pour les pickles de butternut

- 60 g de butternut

Appareil à pickles

- 250 mL d'eau
- 110 mL de vinaigre blanc
- 87 g de sucre blanc
- 1/2 anis étoilé
- 1,5 g de baies roses PM

Pour la daube de butternut

- 400 g de butternut (40 g par pers)
- 2 oignons émincés
- 3 gousses d'ail écrasées
- 1 branche de thym
- 1 pincée de curcuma
- Huile
- Sel, poivre

FICHE TECHNIQUE POISSON

- restauration collective -

**Espadon en croûte de morue frite,
trilogie de butternuts**

DÉROULÉ

Velouté de butternut

- Hacher finement les herbes.
- Égoutter le thon et mélanger avec les fines herbes.
- Réserver au froid.

Pickles de butternut

- Tailler le butternut en tranches de 1mm
- Faire chauffer l'ensemble des ingrédients de l'appareil à pickles jusqu'à ébullition.
- Verser l'appareil à pickles tiède sur les fines tranches de butternut.

Daube de butternut (médailon)

- Tailler des palets d'environ 18 mm d'épaisseur.
- Réaliser des médaillons à l'emporte-pièce de 5 mm.
- Dans une marmite faire chauffer l'huile.
- Ajouter les oignons, l'ail le thym et le curcuma.
- Mélanger avec les palets de butternut et laisser cuire 10 à 15 minutes

Croûte de morue frite

- Mélanger l'ensemble des ingrédients.
- Étaler le mélange entre deux plaques en silicone.
- Réserver au frais.
- Tailler à l'emporte-pièce de votre choix.
- La croûte de morue sera disposée sur le pavé d'espadon.

TERRITOIRE
ILE DE LA REUNION /OCEAN INDIEN



FICHE TECHNIQUE POISSON
- restauration collective -
suite

INGRÉDIENTS

Pour 10 personnes

Pour le fumet de poisson

- 2 L de fumet de poisson déshydraté

Pour la garniture aromatique

- 100 g d'oignons
- 60 g de fenouil
- 100 g de carottes
- 100 g de tomates
- 10 g de gingembre
- 1 tête d'ail en chemise
- 3 g curcuma
- 3 g curry
- 50 g de concentré de tomate

Pour le crémeux aux trois saveurs

- 1 L de jus de poisson
- 5 g de poivre
- 3 gousses de vanille
- 4 gousses de cardamome
- 50 g de beurre doux
- 100 g de crème liquide
- Sel PM

Pour l'espadon

- 1,5 kg d'espadon (150g par personne)

DÉROULÉ

Fumet de poisson

- Tailler les légumes en mirepoix.
- Les ajouter au fumet de poisson.
- Monter le tout à ébullition et cuire à frémissement pendant 20 minutes.
- Passer au chinois sans fouler puis réduire jusqu'à l'obtention d'un litre de jus pour réaliser la sauce aux trois saveurs.

Crémeux aux trois saveurs

- Faire torréfier le poivre et la cardamome.
- Ajouter les épices torréfiés et la vanille au jus de poisson, infuser à feu doux.
- Après infusion, passer au chinois étamine.
- Ajouter la crème et faire réduire.
- Monter au beurre et assaisonner.

Espadon

- Tailler en pavés de 150 g.
- Rôtir les pavés au beurre moussoux.
- Finir la cuisson au four avec la croûte de morue.



JEUDI 3 OCTOBRE 2024

TERRITOIRE
ILE DE LA REUNION /OCEAN INDIEN



FICHE TECHNIQUE POISSON
- restauration traditionnelle -
Espadon en croûte de morue frite

Kozman mon marmit'

INGRÉDIENTS

Pour 10 personnes

Pour le velouté de palmiste

- 800 g de cubes de palmiste précuit
- 80 g de sucre blanc
- 60 mL de vinaigre de canne
- 180 mL de crème liquide (35% MG)
- Sel PM

Pickles de palmiste

- 60 g de palmiste

Appareil à pickles

- 250 mL d'eau
- 110 mL de vinaigre blanc
- 87 g de sucre blanc
- 1/4 gousse de vanille
- 1/2 anis étoilé
- g de gingembre
- 1,5 g de baies roses PM

Médaillons de palmiste

- 400 g de palmiste (40 g par pers)
- 150 g de noix de macadamia grillés (15 g par pers)

DÉROULÉ

Velouté de palmiste

- Réaliser un caramel à brun.
- Déglacer au vinaigre de canne.
- Ajouter le palmiste précuit.
- Ajouter la crème liquide et assaisonner.
- Laisser compoter à feu doux, réduire à sec et mixer.

Pickles de palmiste

- Tailler le palmiste à en tranches de 1mm.
- Faire chauffer l'ensemble des ingrédients de l'appareil à pickles jusqu'à ébullition.
- Verser l'appareil à pickles tiède sur les fines tranches de palmistes.

Médaillons de palmiste

- Récupérer la partie basse du palmiste
- Éplucher légèrement les côtés
- Cuire dans un blanc (eau, farine, jus de citron)
- Laisser refroidir après cuisson.
- Tailler des palets d'environ 18 mm d'épaisseur.
- Réaliser des médaillons à l'emporte-pièce de 5 mm.
- Les médaillons seront glacés avec un concassé de noix Macadamia Bio du Tampon grillées et déglacés au jus de citron vert.

JEUDI 3 OCTOBRE 2024

TERRITOIRE
ILE DE LA REUNION /OCEAN INDIEN



FICHE TECHNIQUE POISSON
- restauration traditionnelle -
suite

Kozman mon marmit'

INGRÉDIENTS

Pour 10 personnes

Pour la croûte de morue frite

- 180 g de beurre pommade
- 70 g de panko
- 25 g d'oignons ciselés
- 15 g d'oignons verts ciselés
- 90 g de morue frite
- 18 g de pulpe de citron caviar
- 5 g d'ail haché
- Sel et poivre PM

Pour le fumet de poisson

- 2 kg carcasse de poisson (têtes + arêtes + parures)

Pour la garniture aromatique

- 100 g d'oignons
- 60 g de fenouil
- 100 g de carottes
- 100 g de tomates
- 10 g de gingembre
- 1 tête d'ail en chemise
- 3 g curcuma
- 3 g curry
- 50 g de concentré de tomate
- 80 mL d'anisette
- 2.5 L d'eau
- Huile d'olive

DÉROULÉ

Croûte de morue frite

- Mélanger l'ensemble des ingrédients.
- Étaler le mélange entre deux plaques en silicone.
- Réserver au frais.
- Tailler à l'emporte-pièce de votre choix.

Fumet de poisson

- Tailler les légumes en mirepoix.
- Colorer les carcasses de poisson avec un filet d'huile d'olive.
- Ajouter et nacer la garniture aromatique + épices, flamber à l'anisette et mouiller.
- Monter le tout à ébullition et cuire à frémissement pendant 20 minutes.
- Passer au chinois sans fouler puis réduire jusqu'à l'obtention d'un litre de jus pour réaliser l'émulsion aux trois saveurs.

JEUDI 3 OCTOBRE 2024

TERRITOIRE
ILE DE LA REUNION /OCEAN INDIEN



FICHE TECHNIQUE POISSON
- restauration traditionnelle -
suite

Kozman mon marmite'

INGRÉDIENTS

Pour 10 personnes

Pur l'émulsion aux trois saveurs :

- 1 L de jus de poisson
- 5 g de poivre sauvage Saint-Philippe
- 3 gousses de Vanille BIO
- 4 gousses de cardamome
- 80 g de beurre doux
- 2 g sucre (émulsifiant)
- Sel PM

- 1,5 kg d'espadon (150g par personne)
-

DÉROULÉ

Emulsion aux trois saveurs

- Faire torréfier le poivre sauvage et la cardamome.
- Ajouter les épices torréfiées et la vanille au jus de poisson, infuser à feu doux.
- Après infusion, passer au chinois étamine.
- Ajouter le beurre et le sucre puis mixer pour obtenir une émulsion.
- Assaisonner si nécessaire.

- Tailler en pavés de 150g.
- Rôtir les pavés au beurre moussoux.
- Finir la cuisson au four avec la croûte de morue.

TERRITOIRE
ILE DE LA REUNION /OCEAN INDIEN



FICHE TECHNIQUE VIANDE
- restauration collective -
Suprême de volaille

INGRÉDIENTS

Pour 10 personnes

Pour le suprême de volaille

- 1,6 kg de suprême de volaille BIO (160 g par personne)
- Sel, Poivre PM

Pour le beurre clarifié à la pâte de curcuma

- 200 g de beurre clarifié
- 25 g de pâte de curcuma de Monsieur Piment

Pour le fond blanc de volaille

- 90 g de fond déshydraté

Pour la garniture aromatique

- 100 g de carottes
- 100 g d'oignons
- 1 tête d'ail
- 2 feuilles de laurier
- 1 poireau
- 3 branches de thym
- 10 g de gingembre
- 10 g de poivre en grains
- 3 L d'eau

Jus corsé au lait de coco et combava

- 2 L de fond blanc de volaille
- 400 mL de lait de coco
- ½ zeste de combava
- Beurre PM

DÉROULÉ

Suprême de volaille

- Assaisonner les suprêmes de volaille.
- Badigeonner les suprêmes au beurre clarifié/curcuma.
- Rouler chaque suprême au papier film avec une branche de thym et une feuille de combava.
- Mettre en sous vide et cuire à la vapeur à 64°C à cœur

Fond blanc de volaille

- Tailler les légumes en mirepoix.
- Réaliser un fond de volaille, ajouter la garniture aromatique.
- Cuire à frémissement pendant 1 heure.

Jus corsé au lait de coco et combava

- Faire réduire de moitié le fond de volaille puis passer au chinois étamine.
- Ajouter le lait de coco, le ½ zeste de combava.
- Monter au beurre et rectifier l'assaisonnement si nécessaire.

TERRITOIRE
ILE DE LA REUNION /OCEAN INDIEN

FICHE TECHNIQUE VIANDE
- restauration collective -
suite



INGRÉDIENTS

Pour 10 personnes

Pour le chouchou confit

- 4 chouchous
- ½ càc de curcuma
- ½ càc de curry
- Sel/poivre PM
- Gousses d'ail en chemise PM
- Thym PM
- Noisette de beurre PM

Pour la mousseline de patate douce carotte

- 700 g de patate douce carotte
- 100 g de beurre doux
- 40 g de crème fraîche épaisse
- 1 oignon (émincé)
- Huile d'olive
- Sel PM

DÉROULÉ

Chouchou confit

- Éplucher les chouchous, tailler en deux dans la longueur, mettre sous vide avec le curcuma, le curry, sel/poivre, gousses d'ail en chemise, thym et noisette de beurre.
- Cuire à la vapeur à 90°C pendant 1 heure.

Mousseline de patate douce carotte

- Éplucher et faire cuire la patate douce dans l'eau salé.
- Égoutter et écraser.
- Faire revenir les oignons dans un filet d'huile d'olive.
- Ajouter les patates douces encore chaudes, le beurre et la crème.
- Si la purée est trop épaisse, rajouter un peu de jus de cuisson.
- Vérifier l'assaisonnement.

JEUDI 3 OCTOBRE 2024

TERRITOIRE
ILE DE LA REUNION /OCEAN INDIEN



INGRÉDIENTS

Pour 10 personnes

Pour le suprême de volaille

- 1,6 kg de suprême de volaille BIO (160 g par personne)
- Sel, Poivre PM

Pour le beurre clarifié à la pâte de curcuma

- 200 g de beurre clarifié
- 25 g de pâte de curcuma de Monsieur Piment

Pour le fond blanc de volaille

- 1 kg de carcasses de volaille

Pour la garniture aromatique

- 100 g de carottes
- 100g d'oignons
- 1 tête d'ail
- 2 feuilles de laurier
- 1 poireau
- 3 branches de thym
- 10 g de gingembre
- 10 g de poivre en grains
- 3 L d'eau

FICHE TECHNIQUE VIANDE
- restauration traditionnelle -
**Suprême de volaille BIO et
fermier du Tampon**

Kozman mon marmite'

DÉROULÉ

Suprême de volaille

- Assaisonner les suprêmes de volaille.
- Badigeonner les suprêmes au beurre clarifié/curcuma.
- Rouler chaque suprême au papier film avec une branche de thym et une feuille combava.
- Mettre en sous vide et cuire à la vapeur à 62°C pendant 1 heure.

Fond blanc de volaille

- Tailler les légumes en mirepoix.
- Concasser les carcasses de volaille.
- Les blanchir pour enlever les impuretés.
- Ajouter la garniture aromatique préalablement taillée, mouiller avec 3L d'eau.
- Cuire à frémissement pendant 1 heure.

TERRITOIRE
ILE DE LA REUNION /OCEAN INDIEN



FICHE TECHNIQUE VIANDE
- restauration traditionnelle -
suite

Kozman mon marmit'

INGRÉDIENTS

Pour 10 personnes

Pour le jus corsé lait de coco et combava

- 1 kg de carcasses de volaille

Garniture aromatique

- 50 g d'ail
- 30 g de gingembre
- 300 g de tomates
- 250 g d'oignons
- 50 g de concentré de tomates
- 400 mL de lait de coco + 200 mL de lait de coco pour finition
- ½ zeste de combava
- Beurre PM
- 2 g de poudre de curcuma
- 20 g de pâte de curcuma
- 2,5L de fond blanc de volaille
- Bouquet garni : 1/2 carotte, 1 feuille de poireau, 3 feuilles de combava et 2 branches de thym.

Condiment coco

- 150 g de noix de coco frais
- 6 g de pulpe de citron caviar
- 10 mL d'huile de tomate confite
- 50 g de tomate cerise confite
- 15 mL de jus de citron galet
- 60 g de pistaches vertes concassées
- 1 g de piment écrasé
- 12 g d'oignons verts
- 20 g d'oignons ciselés
- sel PM

DÉROULÉ

Jus corsé au lait de coco et combava

- Réaliser un fond brun parfumé au lait de coco, au curcuma et à la pâte de curcuma.
- Mouiller au fond blanc de volaille.
- Réduire de moitié puis passer au chinois étamine.
- Réduire de nouveau puis ajouter 200 mL de lait de coco, ½ zeste de combava.
- Monter au beurre et rectifier l'assaisonnement si nécessaire.

Condiment coco

- Torrifier la moitié de la noix de coco râpée et la moitié des pistaches concassées.
- Mélanger l'ensemble des ingrédients et rectifier l'assaisonnement.

TERRITOIRE
ILE DE LA REUNION /OCEAN INDIEN



FICHE TECHNIQUE VIANDE
- restauration traditionnelle -
suite

Kozman mon marmite'

INGRÉDIENTS

Pour 10 personnes

Chouchou pickles

- 150 g de chouchou

Appareil à pickles

- 250 mL d'eau
- 110 mL de vinaigre blanc
- 87 g de sucre blanc
- ¼ de gousse de vanille
- 1/2 anis étoilé
- 3 g de gingembre
- 1,5 g de baies roses

Chouchou confit

- 2 chouchous
- ½ càc de curcuma
- ½ càc de curry
- Sel/poivre PM
- Gousses d'ail en chemise PM
- Thym PM
- Noisette de beurre PM

Mousseline de patate douce carotte

- 500 g de pulpe patate douce carotte
- 2 càs de sauce carry coco
- ½ zeste de combava
- 30 mL de jus pickles
- 60 g de beurre doux
- 2 càs de sirop de galabé
- Sel PM
- Pépites de galabé PM

DÉROULÉ

Chouchou pickles

- Tailler des fines tranches de chouchou dans la longueur à 1mm d'épaisseur.
- Mariner dans un jus de pickles tiède pendant 24H.
- Réaliser des rouleaux de chouchous et de condiment coco sous forme de makis.
- Réserver au froid et tailler la forme de votre choix.

Chouchou confit

- Éplucher les chouchous, tailler en deux dans la longueur, mettre sous vide avec le curcuma, le curry, sel/poivre, gousses d'ail en chemise, thym et noisette de beurre.
- Cuire à la vapeur à 90°C pendant 1 heure.

Mousseline de patate douce carotte

- Mixer l'ensemble des ingrédients, à l'exception des pépites de galabé et rectifier l'assaisonnement si nécessaire.
- A l'envoi, saupoudrer la mousseline de pépites de galabé.

TERRITOIRE
ILE DE LA REUNION /OCEAN INDIEN

FICHE TECHNIQUE DESSERT -
- restauration collective -
Souvenir d'un pâté créole



INGRÉDIENTS

Pour 10 personnes

Pour le crumble Pâté Créole

- 50 g de beurre pommade coupé en petit dès
- 80 g de sucre roux
- 130 g de farine
- 130 g d'amandes en poudre
- 4 g de poudre de curcuma
- Thym frais PM
- 4 g de fleur de sel

Pour la papaye confite

- 300 g de papaye verte
- 100 g de sucre roux
- 25 mL de jus de canne
- Zestes d'orange PM
- 1 bâton de cannelle
- 1 gousse de vanille

Pour l'ananas Victoria confit

- 200 g d'ananas Victoria
- 80 g de sucre roux
- 15 mL de jus de canne
- 1 gousse de vanille

DÉROULÉ

Crumble Pâté Créole

- Mélanger l'ensemble des ingrédients dans le batteur à l'aide de la feuille jusqu'à l'obtention d'une pâte à crumble.
- Étaler régulièrement sur une plaque de cuisson et cuire au four à 170° pendant 10 min.

Papaye confite

- Tailler des tranches de papaye et réserver.
- Réaliser un caramel à brun, déglacer au jus de canne.
- Ajouter les tranches de papayes, mouiller à l'eau à hauteur.
- Ajouter les épices et cuire à feu doux pendant plusieurs heures pour obtenir des tranches de papayes fondantes.
- Rajouter l'eau si nécessaire pour finir la cuisson adéquate.

Ananas Victoria confit

- Tailler l'ananas en brunoise.
- Réaliser un caramel à brun, déglacer au jus de canne.
- Ajouter la vanille, l'ananas et laisser caraméliser.
- Disposer la brunoise dans les contenants de la Panna Cotta.

JEUDI 3 OCTOBRE 2024

TERRITOIRE
ILE DE LA REUNION /OCEAN INDIEN

FICHE TECHNIQUE DESSERT -
- restauration collective -
suite



INGRÉDIENTS

Pour 10 personnes

Pour la Panna Cotta au coco

- 40 cl de lait de coco
- 40 cl de crème liquide
- 80 g de sucre de canne
- 4 g d'agar-agar

DÉROULÉ

Panna Cotta au coco

- *Mélanger à froid le lait de coco, la crème le sucre et l'agar-agar.*
- *Porter à ébullition et passer au chinois étamine.*
- *Verser dans les contenants et réserver au froid.*

Dressage

- *Couper la papaye confite en fine tranche, disposer sur la Panna Cotta et parsemer de crumble.*

TERRITOIRE
ILE DE LA REUNION /OCEAN INDIEN

FICHE TECHNIQUE DESSERT -
- restauration traditionnelle -
Souvenir d'un pâté créole

Kozman mon marmit'

INGRÉDIENTS

Pour 10 personnes

Pour la tuile

- 60 g de beurre fondu
- 60 g de farine
- 60 g de blanc d'œufs
- 60 g de sucre glace tamisé

Pour le crumble Pâté Créole

- 50 g de beurre pommade coupé en petit dés
- 80 g de sucre roux
- 130 g de farine
- 130 g d'amandes en poudre
- 4 g de poudre de curcuma
- Thym frais PM
- 4 g de fleur de sel

Papaye confite

- 500 g de papaye verte
- 125 g de sucre roux
- 50 mL de jus de canne
- Zestes d'orange PM
- 1 bâton de cannelle
- 1 gousse de vanille BIO

Ganache Coco

- 230 mL de crème liquide (35% MG)
- 80 g de pulpe coco
- 60 g de chocolat blanc
- 13 g de masse de gélatine de poisson

DÉROULÉ

Tuile

- Mélanger tous les ingrédients.
- Etaler dans un pochoir de diamètre 7.5cm et de 3mm de hauteur.
- Cuire à 170° pendant 5 min et rouler autour d'un cercle à la sortie du four.

Crumble Pâté Créole

- Mélanger l'ensemble des ingrédients dans le batteur à l'aide de la feuille jusqu'à l'obtention d'une pâte à crumble.
- Étaler régulièrement sur une plaque de cuisson et cuire au four à 170° pendant 10 min.

Papaye confite

- Tailler des tranches de papaye et réserver.
- Réaliser un caramel à brun, déglacer au jus de canne.
- Ajouter les tranches de papayes, mouiller à l'eau à hauteur.
- Ajouter les épices et cuire à feu doux pendant plusieurs heures pour obtenir des tranches de papayes fondantes.
- Rajouter l'eau si nécessaire pour finir la cuisson adéquate.

Ganache Coco

- Faire bouillir la crème et la pulpe tout en remuant.
- Verser sur le chocolat blanc et la gélatine. Mixer.
- Laisser reposer 12h minimum et monter au fouet avant de l'utiliser.

TERRITOIRE
ILE DE LA REUNION /OCEAN INDIEN

FICHE TECHNIQUE DESSERT -
- restauration traditionnelle -
suite

Kozman mon marmite'

INGRÉDIENTS

Pour 10 personnes

Pour le sirop pour les fruits

- 500 mL d'eau
- 100 g de sucre roux
- 1 gousse de vanille BIO
- Menthe fraîche PM
- 400 g de fruits de saison selon vos préférences

Pour l'espuma Pina

- 1 L de crème liquide (35% Mat G)
- 500 mL de lait de coco
- 500 g d'ananas Victoria coupé en morceaux
- 1 gousse de vanille
- 150 mL d'anisette

Pour le gel de jus de canne passion

- 200 g de jus de canne passion
- 2 g d'agar-agar
- ½ gousse vanille BIO

DÉROULÉ

Sirop pour les fruits

- Réaliser un sirop, refroidir et ajouter les fruits de saison, coupés en brunoise.

Espuma Pina

- Mélanger les ingrédients, chauffer la masse et réduire de moitié à frémissement.
- Mixer l'ensemble et passer au chinois étamine.
- Incorporer le liquide et l'anisette dans un siphon équipé de deux cartouches de gaz.
- Réserver et servir bien frais.

Gel de jus de canne passion

- Mélanger les ingrédients, chauffer jusqu'à ébullition.
- Refroidir jusqu'à gélification.
- Mixer pour réaliser le gel.