



FICHE TECHNIQUE ENTRÉE
Soupe de champignons de Mirko
Oeuf bio poché

INGRÉDIENTS

Pour 10 personnes

- 1,5 kg Champignons (shiitakés pleurotes, etc...)
- 0,5 l vin blanc sec
- 1 l crème
- 3 oignons
- 1,5 l bouillon de légumes
- 100 g beurre
- 10 œufs bio
- Sel, poivre, vinaigre

DÉROULÉ

- Dans une casserole, faire revenir les oignons; préalablement épluchés et coupés en 8, dans le beurre, ajouter les champignons.
- Laisser légèrement brunir, déglacer au vin blanc, mouiller au bouillon de légumes, laisser réduire de moitié.
- Ajouter la crème et assaisonner selon votre goût.
- Dans une sauteuse, faire bouillir de l'eau avec un jet de vinaigre et du sel.
- Lorsque l'eau bout, créer un tourbillon, pocher les œufs 3 minutes.





FICHE TECHNIQUE PLAT

Filet de truite saumonée de Marc Rosengarten
Lentilles noires du Bliesgau
Gateau de pommes de terre de Sascha

INGRÉDIENTS

Pour 10 personnes

- 10 steaks de truite saumonée ca.180g
- 500 g lentilles noires
- 1 carotte
- 1 oignon
- 1 céleri
- 500 gr pommes de terre
- 80 g farine
- 120 g de maïzena
- 8 œufs
- 80 g beurre
- Sel, poivre, muscade, huile d'olive

DÉROULÉ

- *Éplucher la carotte, le céleri et l'oignon, couper en brunoise (petits dés) faire revenir dans une casserole, ajouter les lentilles et cuire, les lentilles doivent avoir encore du croquant.*
- *Assaisonner.*
- *Laver les pommes de terre et les cuire, non épluchées, dans de l'eau salée.*
- *Mélanger la farine et la maïzena, séparer les blancs des jaunes, réserver les blancs au frais.*
- *Monter le beurre en pommade jusqu'à ce qu'il blanchisse, y ajouter les jaunes d'œufs, incorporer le mélange de farine.*
- *Mettre une prise de sel dans les blancs d'œufs et monter en neige.*
- *Lorsque les pommes de terre sont cuites les sortir de l'eau et les laisser reposer 30 minutes, puis les peler.*
- *Les presser, 2 fois de suite, dans un saladier, incorporer le mélange beurre□, farine.*
- *Bien mélanger et assaisonner, sel, poivre, muscade.*
- *Incorporer délicatement les blancs d'œufs.*
- *Allumer le four, chaleur supérieure à 220°.*
- *Beurrer un moule. Mettre 1/2 cm de masse et cuire.*
- *Lorsque cela bruni, sortir du four et remettre de l'appareil puis remettre au four et ainsi de suite.*
- *Dans une poêle, chauffer l'huile d'olive et faire revenir les steaks de truite préalablement assaisonnés.*



JEUDI 3 OCTOBRE 2024
SAARBRÜCKEN -ALLEMAGNE



FICHE TECHNIQUE FROMAGE
Crostini (Brot&sinne) de Fromage frais de chèvre
provenant de la ferme Birkenhof in Warndt

INGRÉDIENTS

Pour 10 personnes

- 10 Tranches de pain aux noix de Brot und sinne
- 400 g de fromage frais de chèvre
- 1 petite botte de ciboulette
- 1 échalote
- Huile d'olive

DÉROULÉ

- Mettre un filet d'huile d'olive sur les tranches de pain et les faire griller.
- Couper finement l'échalote et la ciboulette et mélanger avec le fromage frais
- Mettre une quenelle de chèvre sur le pain





INGRÉDIENTS

Pour 10 personnes

- 10 petites pommes
- 50 g de beurre
- 50 g de raisins secs
- 5 dl macvin
- 6 jaunes d'oeuf
- 100 g de sucre

FICHE TECHNIQUE DESSERT

Pommes de Merzig au four, sabayon au Macvin

DÉROULÉ

- Mettre les raisins à mariner dans 2 dl de macvin
- Couper les pommes à 1 cm du dessus et creuser à l'intérieur, mettre les raisins, le macvin et un morceau de beurre à l'intérieur.
- Mettre les pommes au four 180° pendant 20-25 min.
- Dans une casserole adaptée au bain-marie, mélangez les jaunes d'œufs avec le sucre.
- Mélangez jusqu'à l'obtention d'un mélange homogène et mousseux.
- Ajoutez le macvin et mélangez de nouveau.
- Une fois la préparation homogène, faites-la cuire 10 min au bain marie sans cesser de fouetter.
- La technique de mélange est de faire un 8 avec votre fouet, très rapidement pour que le mélange s'aère et gonfle.

Attention, sa température ne doit pas dépasser les 65°C, sinon vos œufs risquent de cuire.

Lorsqu'il devient bien crémeux et onctueux, le sabayon est cuit.

