



FICHE TECHNIQUE ENTRÉE

Légumes croquants, sauce Vitello Tonnato et ses pickles

INGRÉDIENTS

Pour 10 personnes

Légumes croquants

- 400g chou fleur fleurette
- 300g brocolis fleurette
- 300g carottes en rondelle

Sauce Tonnato

- 6g moutarde forte
- 36cl jaune d'oeuf
- 18g parmesan rappé
- 90g thon à l'huile
- 30g anchois
- 3g ail
- 45cl huile d'olive
- 120cl huile de tournesol
- jus de citron

Pickles

- 100g oignon rouge émincé
- 10cl vinaigre blanc
- sucre

Décor

- 50g graine de grenade 0,5 kg
- 50g pétales parmesan

DÉROULÉ

- Faire cuire les légumes de façon à ce qu'ils restent légèrement croquants

Sauce tonnato

- Mixer tous les ingrédients
- Monter à l'huile jusqu'à homogénéité (si trop épais, rajouter de l'eau)

Pickles

- Porter à ébullition le vinaigre blanc, l'eau avec le sel et le sucre
- Laisser bouillir 10 minutes
- Remplir des bacs avec les éléments pickles, recouvrir du mélange vinaigré bouillant
- Fermer hermétiquement
- Laisser macérer 48h

Dressage

- Disposer un fond de sauce
- Ajouter les légumes harmonieusement puis la grenade, les pickles d'oignons et les copeaux de parmesan





FICHE TECHNIQUE PLAT

**Poitrine de porc confite, sauce barbecue à la
moutarde de Charroux
Pommes grenailles, fleur de Thym**

INGRÉDIENTS

Pour 10 personnes

- **Poitrine de porc**
- 1.8 kg poitrine de porc désossée, découennée crue (épaisse)
- 600cl bière brune
- 10g ail
- 1.5g thym
- 5g paprika fumé
- 14g sel
- 36g sucre

Sauce Barbecue Moutarde de Charroux

- 200g oignons
- 20g ail
- 10g fond de volaille
- 40g huile d'olive
- 180g ketchup
- 100g miel
- 40g moutarde de Charroux
- 60cl worcestershire sauce
- 40cl vinaigre balsamique
- 10g gingembre rapé
- 1.5g thym

Pommes grenailles

- 2kg pommes de terre Grenaille
- 50g beurre
- 50cl huile de tournesol
- fleur de sel PM
- thym

DÉROULÉ

Poitrine confite

- *Plaquer la poitrine, assaisonner avec le paprika fumé, sel, sucre*
- *Mettre un filet d'huile d'olive, thym, ail*
- *Mouiller à la bière brune*
- *Enfourner 110°C 6h00 (four sec)*
- *Refroidir sur grille*
- *Tailler des tranches épaisses*
- *Snacker sur les deux faces*

Sauce BBC moutarde de Charroux

- *Rissoler les oignons dans l'huile*
- *Ajouter tous les ingrédients*
- *Cuire 15min en remuant régulièrement*

Dressage

- *Présenter la viande*
- *Napper de sauce*

Pommes grenailles

- *Cuire en four mixte*
- *Passer en four sec pour les 30 dernières minutes afin de les rôtir*





FICHE TECHNIQUE FROMAGE

Baronne de Nérís

INGRÉDIENTS

Pour 10 personnes

- 250g Brillat-Savarin (pas trop fait, ferme)
- 200g mascarpone
- 10g échalote
- 10g cerfeuil
- 10g ciboulette
- 10g estragon
- 10g persil
- 10cl huile d'olive

DÉROULÉ

- *Mélanger les herbes avec l'huile d'olive, mascarpone et échalote*
- *Couper en deux dans le sens de l'épaisseur le fromage*
- *Etaler le mélange parfumé aux herbes*
- *Refermer le fromage*
- *Détailler en portion*





FICHE TECHNIQUE DESSERT

**Mousse de fromage blanc, miel de pays,
coulis de mûres et son craquou**

INGRÉDIENTS

Pour 10 personnes

Mousse de fromage blanc au miel

- 500g fromage blanc local (lisse)
- 50g miel local
- 125g œuf liquide
- 250cl crème liquide
- 12.5g gélatine de bœuf
- 60g sucre semoule

Coulis de mûres

- 200g coulis de mûres (surgelé)

Craquou aux amandes

- 45g amande bâtonnet
- 7.5g maïzena
- 60g sucre semoule
- 13g blanc d'œuf
- fleur de sel PM

DÉROULÉ

Mousse de fromage blanc

- Faire un appareil à bombe avec les œufs et le sucre (au sirop ou au chalumeau)
- Monter la crème
- Incorporer la gélatine et le miel au fromage blanc (fondue dans un peu de crème non quantifiée dans la recette)
- Ajouter au mélange fromage blanc collé l'appareil à bombe et la crème montée
- Mouler ou mettre en ramequin
- Démouler si besoin
- Zébrer de miel

Craquou aux amandes (pour 10pc)

- Mélanger tous les ingrédients
- 180°C 12min (ventil 1 – dessèchement maximum)

