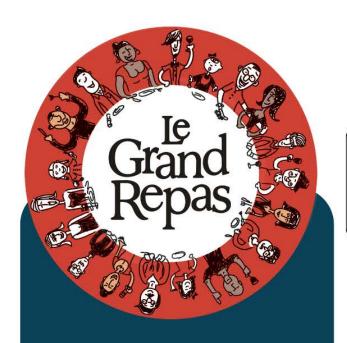
**DORDOGNE** 



## FICHE TECHNIQUE ENTRÉE

Tourain blanchi à l'ail

## **INGRÉDIENTS**

#### Pour 10 personnes

- 100g d'ail
- 200g de graisse de canard ou d'huile de tournesol
- 50g de farine
- 2.51 de bouillon de volaille
- Vermicelle
- 4 œufs

# DÉROULÉ

- Hacher l'ail et la mettre à confire dans la matière grasse.
- Préparer 2.51 de bouillon de volaille.
- Une fois l'ail confite, retirer l'excédent de graisse et ajouter la farine de manière à faire une sorte de roux.
- Ajouter ce mélange au bouillon de volaille en remuant et laisser cuire.
- Séparer les blancs des jaunes d'œufs et les réserver dans deux culs de poule.
- Ajouter du bouillon chaud sur les jaunes d'œufs en fouettant et le verser dans le reste du bouillon.
- Faire la même opération avec les blancs d'œufs sans fouetter mais en remuant doucement avec une cuillère de manière à ce qu'ils coagulent en faisant des morceaux.
- Ajouter le vermicelle et rectifier assaisonnement.



DORDOGNE



## FICHE TECHNIQUE ENTRÉE

Grillons de porc

# **INGRÉDIENTS**

#### Pour 10 personnes

- 1.3 kg de porc frais (échine et gras)
- 1 cuillère à soupe de gros sel
- 1 bouquet garni (thym, laurier, etc...)
- 2 gousses d'ail
- 2 échalotes
- 1 oignon
- 5g de 4 épices
- Sel fin
- Poivre

### DÉROULÉ

- Hacher la viande de porc assez grossièrement, ajouter le gros sel, du poivre et le bouquet garni.
- · Laisser macérer 4 heures au frais.
- Mettre la viande en cuisson avec un peu d'eau. La cuisson doit être douce et il faut remuer très régulièrement.
- Au bout d'une heure de cuisson, ajouter l'ail, l'oignon et l'échalote hachées finement et poursuivre la cuisson.
- Remuer et goûter, poivrer et saler de nouveau si besoin, ajouter le 4 épices. Les grillons, une fois refroidis, doivent être assez relevés et poursuivre la cuisson.
- Une fois la cuisson terminée, égoutter l'excès de gras en le conservant et mouler les grillons dans une terrine et refroidir.
- Une fois les grillons refroidis, faire fondre la graisse récupérer et la couler sur la terrine.
- Idéalement, les grillons doivent être cuits deux à trois jours avant le service.

Le jour du service, trancher les grillons et les dresser sur petites assiettes avec une petite chiffonnade de salade, un cornichon et une tomate cerise.



DORDOGNE



### FICHE TECHNIQUE PLAT

Confit de canard
Pommes de terre Sarladaises

# **INGRÉDIENTS**

#### Pour 10 personnes

#### Confit de canard

- 10 cuisses de canard
- Graisse ou parures de canards
- Sel gros
- Poivre
- Laurier

#### Pommes de terre Sarladaises

- 3 kg de pomme de terre
- 150g de graisse de canard
- Ail / persil
- Sel/poivre

## DÉROULÉ

#### Confit de canard

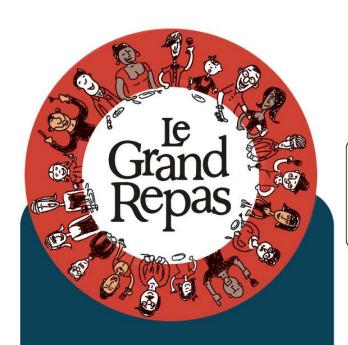
- Deux jours avant de service, parer et mettre à saler les cuisses de canard avec le gros sel et laisser macérer jusqu'au lendemain.
- Le lendemain, mettre à fondre la graisse ou les parures de canard.
- Retirer l'excédent de sel au besoin sur les cuisses et les plonger dans la graisse avec trois feuilles de laurier.
- Laisser cuire à feu doux et remuer régulièrement.
- Vérifier la cuisson en piquant les cuisses, les cuisses ne doivent plus être retenues par la fourchette mais doivent bien se tenir.
- Une fois cuite, les stocker dans un bac gastro et recouvrir quasiment entièrement de graisse pour lancer le refroidissement.
- Le jour du service, retirer les cuisses de la graisse, les plaquer et passer au four avec une persillade.

#### Pommes de terre Sarladaises

- Eplucher les pommes de terre et les tailler en rondelles d'un demi centimètre d'épaisseur
- Mettre à chauffer la graisse de canard au point de fumée
- jouter les pommes de terre bien égouttées
- Attendre quelques minutes avant de remuer. La coloration doit avoir débuté sur le fond de la poêle avant de remuer. Saler, poivrer
- Une fois les pommes de terre cuites, ajouter la persillade



**DORDOGNE** 



# FICHE TECHNIQUE DESSERT

Gâteau aux noix

# **INGRÉDIENTS**

#### Pour 10 personnes

- 200g de beurre
- 260g de sucre
- 340g de cerneaux de noix
- 60g de farine
- 6 œufs

# DÉROULÉ

- Mélanger le sucre avec le beurre ramolli
- Ajouter les cerneaux de noix broyés en poudre
- Ajouter la farine
- Ajouter les œufs un par un en remuant de tout
- Mettre la pâte dans un moule adapté et cuire environ 30 minutes à 150°C

Le gâteau peut être servi accompagné d'une crème anglaise.

