



## 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
- 2.5l de bouillon de volaille
- Vermicelle
- 4 œufs

## DÉROULÉ

- Hacher l'ail et la mettre à confire dans la matière grasse.
- Préparer 2.5l 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.





### 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.





### 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





## 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.*

