

**JEUDI 3 OCTOBRE 2024**

CREUSE & HAUTE-VIENNE



## FICHE TECHNIQUE ENTRÉE

### Gratiné de chou au jarret de porc fermier

## INGRÉDIENTS

Pour 10 personnes

- 1 chou
- 2 gros jarret de porc
- 500 g de purée de pommes de terre beurré (100 g de beurre pour 500 g de pommes de terre)
- 300 g de gruyère râpé
- 300 g de fond de veau brun
- un bouquet garni
- sel, poivre

## DÉROULÉ

- Dans une casserole avec un grand volume d'eau, cuire les feuilles de chou (bien tendres) puis les refroidir.
- Cuire les jarrets avec le bouquet garni, le sel et poivre jusqu'à ce que la chair se détache toute seule de l'os.
- Hacher la chair grossièrement au couteau
- Dans une casserole faire chauffer le fond de veau, ajouter la viande et faire réduire (consistance hachi parmentier)
- Ajouter la purée de pommes de terre et bien mélanger.
- Dans des petits ramequins, superposer la préparation de viande, le fromage et les feuilles de chou.
- Terminer par une petite couche de fromage puis cuire au four environ 10 minutes

Le service de cette entrée se fait généralement dans un ramequin et une petite salade à côté



**JEUDI 3 OCTOBRE 2024**

CREUSE & HAUTE-VIENNE



## FICHE TECHNIQUE PLAT

**Fondu**

### INGRÉDIENTS

*Pour 10 personnes*

- 1.5 litre de lait
- 2 camemberts bien faits
- 75 g de farine
- 75 g de beurre
- Muscade
- Sel
- Poivre

### DÉROULÉ

- *Faire un roux avec la farine et le beurre puis ajouter le lait pour faire une béchamel pas trop épaisse .*
- *Ajouter les 2 camemberts en morceaux et les faire fondre doucement*
- *Ajouter sel, poivre, muscade*
- *Servir avec les pommes frites*



**JEUDI 3 OCTOBRE 2024**

CREUSE & HAUTE-VIENNE



## FICHE TECHNIQUE DESSERT

**Gâteau creusois**

### INGRÉDIENTS

*Pour 10 personnes*

- 150 g de poudre de noisettes
- 150 g de farine
- 150 g de sucre
- 175 g de beurre fondu
- 240 g de blanc en neige

### DÉROULÉ

- *Mélanger la farine avec la poudre de noisettes*
- *Mélanger le beurre fondu et le sucre*
- *Mélanger les deux préparations et ajouter les blancs en neige*
- *Cuire dans une plaque gastro environ 20 minutes à 160°*

Servir avec une crème anglaise

