



FICHE TECHNIQUE ENTRÉE

Tarte aux champignons

INGRÉDIENTS

Pour 10 personnes

Fricassée de champignons :

- 200 gr de Girolles
- 200 gr de Trompettes de la mort
- 200 gr de Pleurotes
- 200 gr de Cèpes
- 6 gousses d'ail
- 2 échalotes
- ¼ de botte de persil plat

Appareil à tarte :

- 870 gr de lait
- 870 gr de crème
- 870 gr d'œufs
- 28 gr de sel
- Poivre et muscade

Pâte brisée :

- 250 gr de farine
- 130 gr de Maïzena
- 150 gr de beurre
- 105 gr d'eau
- 105 gr de jaune d'œuf
- 6 gr de sel

DÉROULÉ

• Pour la fricassée de champignons :

Préalablement, laver les champignons dans plusieurs bains d'eau différents. Les couper en morceaux. Éplucher et hacher finement l'ail et les échalotes. À l'aide d'une cocotte, faire suer les champignons rapidement, puis les égoutter pour enlever le premier jus. Dans ce même contenant, faire colorer les champignons avec l'ail et les échalotes. Ajouter le persil plat ciselé. Débarrasser.

• Pour l'appareil à tarte :

Mixer le tout au mixeur plongeant, puis passer au chinois étamine.

• Pour la pâte brisée :

Mélanger au batteur à l'aide d'une feuille. Étaler une pâte de 700 gr à 3 cm d'épaisseur et foncer dans un moule. Cuire à 160°C pendant 45 minutes.

• Cuisson tarte :

Mélanger les champignons et l'appareil à tarte. Disposer le tout dans le moule. Cuire à 160°C pendant 50 minutes. Après cuisson, démouler la tarte.



JEUDI 3 OCTOBRE 2024

TERRITOIRE ALSACE



FICHE TECHNIQUE ENTRÉE
SUITE

INGRÉDIENTS

Pour 10 personnes

Dressage :

- 20 noisettes émondées
- Pousses de salades
- $\frac{1}{4}$ de botte de cerfeuil
- $\frac{1}{4}$ de botte de ciboulette
- Huile de noisette, sel, poivre

DÉROULÉ

• **Pour le dressage**

Sur la tarte, râper les noisettes à l'aide d'une microplane et les parsemer sur la tarte, puis recouvrir.

Préparer un mélange de salades assaisonné à l'huile de noisette et le disposer soigneusement sur chaque part





FICHE TECHNIQUE PLAT

Les quenelles de brochet, sauce matelote au riesling, fondue de poireaux et nouilles grand-mère

INGRÉDIENTS

Pour 10 personnes

Farce des quenelles :

- 1.080 kg chaire de brochet
- 36 gr sel
- 30 gr de Maïzena
- 9 jaunes d'œufs
- 900 gr crème liquide
- 510 gr de beurre pommade

Fumet de poisson :

- 1L de Riesling
- 5 pièces d'échalotte
- 4 têtes de champignon de Paris
- 1 tête d'ail
- Thym
- Laurier
- Queues de persil
- 2 kg d'arrêtes de poissons

DÉROULÉ

• Pour la farce des quenelles

Au robot coupe, mixer les chairs de poissons préalablement passées au tamis, puis les serrer avec le sel et la maïzena.

Ajouter les œufs et les jaunes, mixer et ajouter la crème, mixer de nouveau jusqu'à obtenir un mélange homogène.

Travailler le beurre pommade au fouet afin de bien le lisser puis l'incorporer au mélange et mixer de nouveau.

Mouler dans les moules adéquats, dégazer une fois à la machine sous vide.

Cuire sur une plaque filmée en vapeur à 85°C environ 12 minutes.

La température à cœur doit être de 72°C. Démouler les quenelles à chaud.

• Pour le fumet de poisson

Eplucher les échalotes, les champignons et l'ail puis émincer finement.

Dégorger les arêtes de poissons pendant 10 minutes.

Couper en petits morceaux.

A l'aide d'un rondau, suer les échalotes et l'ail pendant 10 minutes.

Ajouter les arêtes de poisson et le vin blanc.





FICHE TECHNIQUE PLAT

SUITE

INGRÉDIENTS

Pour 10 personnes

Sauce matelote au riesling :

- 2L fumet
- 2 échalotes
- 100g champignons de Paris
- 1/2L de vin blanc Riesling
- 5 jaunes d'œufs
- 150 gr de crème épaisse
- 300 gr de crème liquide

Fondue de poireaux :

- 2 kg de poireaux
- 3 gousses d'ail
- 2 échalotes
- 50 gr de beurre
- Saumure : 1L d'eau et 20 gr de sel

DÉROULÉ

Ajouter le thym, le laurier et les queues de persil.

Mouiller à hauteur avec de l'eau.

Laisser cuire 30 minutes à feu doux puis passer au chinois étamine avec un linge

• Pour la sauce matelote au riesling

Suer à blanc les échalotes et les champignons. Déglacer au vin blanc. Mouiller avec le fumet. Laisser réduire de moitié. Ajouter la crème. Cuire la sauce 15 minutes. Assaisonner puis lier au jaune d'œuf. Ne plus faire bouillir. Passer au chinois étamine.

• Pour la fondue de poireaux

Laver les poireaux. Les émincer sans utiliser le vert trop foncé. Blanchir les poireaux dans de l'eau très salée et les refroidir dans une glaçante. Faire suer les échalotes avec les gousses d'ail. Ajouter les poireaux blanchis. Assaisonner puis débarrasser.



INGRÉDIENTS

Pour 10 personnes

Pâte sucrée :

- 420 gr de beurre
- 262 gr de sucre glace
- 87 gr de poudre d'amande
- 2 gr de sel
- 140 gr d'œufs entiers
- 700 gr de farine T45

Ganache à cuire :

- 500 gr de chocolat noir 80%
- 250 gr de beurre
- 17 gr de baies de genévriers
- 500 gr de crème 35%
- 200 gr de lait entier
- 100 gr de sucre glace
- 150 gr œufs entiers

FICHE TECHNIQUE DESSERT

La fine tarte au chocolat amer, et baies de genévriers nos montagnes

DÉROULÉ

• Pour la pâte sucrée

Mélanger au batteur à la feuille le beurre laitier, le sucre glace et la poudre d'amande.

Ajouter les œufs puis la farine et rendre le mélange homogène.

Faire des pâtons et stocker au frais.

Foncer les cercles à tartelette avec le silpain autour.

Cuire 20 minutes à 160°C avec du poids (graines), démouler et terminer la cuisson jusqu'à obtenir une "couleur bien dorée".

• Pour la ganache à cuire

Infuser les baies de genévrier dans la crème pendant 15 minutes, puis tamiser.

Fondre le beurre et le chocolat au bain-marie ou au micro-ondes.

Chauffer le lait entier, la crème et le sucre glace. Verser sur le chocolat et le beurre sans incorporer d'air.

Mixer les œufs entiers.

Ajouter à la préparation avec un minimum d'air et couler dans les fonds de tarte.

Cuire entre 90 et 100°C pendant 15 à 20 minutes

