



FICHE TECHNIQUE ENTRÉE
Tartines de fromage frais mariné à l'Huile de Colza, fine tranche de jambon du Morvan

INGRÉDIENTS

Pour 10 personnes

- 20 tranches de jambon du Morvan de 20 g
- 800g fromage de l'Abbaye de la Pierre qui Vire
- 150g pousses d'épinard
- 150g pousses de moutarde rouge
- 100g huile de colza "La Sereine" de Valérie Baron à Annay sur Serein
- 200g huile de pépin de courge
- 75g vinaigre balsamique
- 10 tranches de pain de campagne

DÉROULÉ

- Faire légèrement toaster les tranches de pain de campagne large (tranche de 0,060 kg)
- Les badigeonner avec l'huile de colza
- Tartiner le fromage (0,080 kg) sur les tranches de pain, les couper en 2 puis les passer légèrement au four
- Trancher très finement le jambon sec (2 tranches de 20g par pers)
- Réaliser une vinaigrette à l'huile de pépins de courge et vinaigre balsamique, assaisonner
- Laver et sécher les pousses d'épinard et de moutarde rouge, les assaisonner avec la vinaigrette





FICHE TECHNIQUE PLAT

Dodine de volaille farcie aux champignons, sauce aux pleurotes, carottes glacées au miel du Morvan et crème de chou-fleur à la Tonka

INGRÉDIENTS

Pour 10 personnes

Dodine

- 500g filet de poulet
- 150g blancs d'oeuf
- 200g crème liquide
- 50g beurre
- 250g champignons
- 75g échalottes
- 20g persil

DÉROULÉ

- Mixer le filet de poulet, assaisonner, ajouter les oeufs, mixer à nouveau, ajouter la crème et terminer en mixant rapidement. Réserver au frais
- Hacher les champignons
- Ciseler les échalotes finement et hacher le persil
- Faire suer les échalotes sans coloration, ajouter les champignons hachés, ajouter un peu d'eau et cuire à feu moyen couvert d'un papier sulfurisé.
- Au 3/4 de la cuisson ajouter le persil haché et terminer la cuisson jusqu'à évaporation de l'eau, débarrasser en poche
- Sur un film alimentaire, étaler la farce de poulet ajouter un boudin de farce et rouler en boudins
- Pocher dans une eau frémissante 8 à 10 mn ou au four vapeur 8mn à 85°
- Au moment de servir, retirer du film et couper en 2 en biseaux





FICHE TECHNIQUE PLAT

SUITE

INGRÉDIENTS

Pour 10 personnes

Sauce aux pleurotes

- 250g pleurotes
- 500g fond de veau
- 250g crème liquide
- 50g beurre
- 2g maïzena
- 15cl de vin blanc

Crème de chou fleur

- 1kg chou fleur épluché
- 300g pommes de terre
- 400g crème liquide
- Fève de tonka

Carottes glacées

- 10 mini carottes violettes
- 10 mini carottes oranges
- 10 mini carottes jaunes
- 1g de sel
- 75g de miel du Morvan

Pleurotes sautées

- 250g pleurotes

DÉROULÉ

- Hacher les champignons
- Ciseler les échalotes, ajouter les champignons, ajouter le vin blanc, réduire de 2/3, ajouter le fond de volaille et réduire à 1/2, ajouter la crème, la maïzena et réduire à nappe, assaisonner et réserver
- Cuire les pommes de terres à l'anglaise
- Séparer le chou fleur en fleurette et le cuire au four vapeur à 100°
- Mixer les pommes de terre et le chou fleur, ajouter la crème, assaisonner, râper la fève de tonka, mélanger et réserver
- Eplucher les carottes de 3 couleurs
- Les cuire séparément avec un peu d'eau, du beurre et le miel du Morvan
- Couvrir d'un papier sulfurisé et cuire en gardant les carottes légèrement fermes
- En fin de cuisson, retirer le papier sulfurisé et faire rouler les carottes dans le beurre et le miel pour leur donner un aspect brillant
- Couper les pleurotes et les sauter à la matière grasse





FICHE TECHNIQUE DESSERT

**Poire pochée au vin rouge
et à la crème de cassis de Bourgogne
sur une crème montée à la mascarpone**

INGRÉDIENTS

Pour 10 personnes

Poires

- 10 poires
- 150g cassis surgelés
- 50g cannelle bâton
- 100g sucre
- 75cl vin rouge
- 10cl crème de cassis

Crème montée

- 500g crème sublime mascarpone
- 80g sucre glace

Tuiles

- 75g beurre
- 1 orange
- 200g sucre
- 75g amandes hachées
- 75g farine
- 85g jus d'orange

DÉROULÉ

- Réaliser un sirop avec le vin rouge, la crème de cassis, le cassis, le sucre et le morceau de bâton de cannelle, faire bouillir
- Eplucher et pocher à frémissement les poires dans ce sirop avec un papier sulfurisé sur le dessus. Une fois cuites, les laisser refroidir dans le sirop
- Une fois les poires refroidies, les débarrasser et faire réduire le sirop, le passer et le réserver au froid
- Monter une crème fouettée avec la crème mascarpone, sucrer légèrement pour serrer la crème
- Mélanger dans l'ordre dans 1 cul de poule, le sucre + les amandes + la farine + le jus d'orange + les zestes râpés + le beurre fondu légèrement refroidi
- Laisser reposer au moins 1 heure au réfrigérateur pour raffermir la préparation
- Réaliser des petits tas sur une plaque à pâtisserie, étaler avec 1 fourchette trempée dans de l'eau, cuire au four à 170° pendant 8 à 10 mn
- Donner la forme dès la sortie du four sur un grand rouleau à pâtisserie ou dans un moule gouttière

