

JEUDI 3 OCTOBRE 2024

TARN & TARN-ET GARONNE & HAUTE GARONNE



FICHE TECHNIQUE ENTRÉE

Crème de potimarron rôti, croûtons, châtaignes

INGRÉDIENTS

Pour 10 personnes

- Potimarron : 1 kg
- Oignons : 150 g
- Miel : 100 g
- Pain de mie : 100 g
- Châtaignes (cuites sous vide) : 100 g
- Eau : 500 ml
- Crème : 250 ml
- Sel : QS (quantité suffisante)
- Poivre : QS (quantité suffisante)
- Huile d'olive : QS (quantité suffisante)

DÉROULÉ

- Laver puis tailler les potimarrons
- Disposer sur une plaque à rôtir, assaisonner avec du miel et du sel.
- Cuire au four pendant 30 minutes à 180°C.
- Dans un sautoir, faire revenir les oignons émincés.
- Ajouter potimarrons rôties, mouiller à hauteur, puis cuire environ 15 minutes.
- Ajouter la crème, porter à ébullition pendant 5 minutes, puis mixer.
- Rectifier l'assaisonnement.
- Réserver au bain-marie.
- Tailler le pain de mie en dés de 1 cm sur 1 cm.
- Disposer les dés de pain de mie sur une plaque à rôtir et cuire au four à 150°C pendant 10 minutes.
- Hacher grossièrement les châtaignes.
- Dans un bol, dresser 100 g de crème de potimarrons, ajouter quelques croûtons et quelques châtaignes sur le dessus, puis donner un tour de moulin à poivre.



JEUDI 3 OCTOBRE 2024

TARN & TARN-ET GARONNE & HAUTE GARONNE



FICHE TECHNIQUE PLAT

**Pressé de volaille jaune du Gers aux champignons,
Aligot à l'ail rose de Lautrec**

INGRÉDIENTS

Pour 10 personnes

- Suprêmes de volaille jaune du Gers : 5 pièces
- Blancs d'œufs : 50 g
- Crème : 250 g
- Champignons en poudre : QS (quantité suffisante)
- Sel : QS
- Poivre : QS
- Pommes de terre à purée : 1 kg
- Tomme blanche : 500 g
- Crème : 250 g
- Ail rose de Lautrec : 3 gousses
- Sel : QS
- Poivre : QS
-

DÉROULÉ

- Séparer les aiguillettes et les suprêmes de volaille.
- Ouvrir les suprêmes de volaille en portefeuille, assaisonner avec du sel et du poivre, puis réserver.
- Avec les aiguillettes, les blancs d'œufs et la crème, réaliser une farce mousseline. Assaisonner avec du sel, du poivre, et de la poudre de champignons.
- Dans un plat à terrine, superposer les suprêmes de volaille et la farce mousseline.
- Filmer la terrine et cuire au four à vapeur pendant environ 2 heures à 68°C en ambiance vapeur. Réserver.
- Laver et éplucher les pommes de terre.
- Les cuire dans une eau salée.
- Passer les pommes de terre au moulin à purée.
- Faire infuser les gousses d'ail râpées dans la crème.
- Réaliser l'aligot avec la pulpe de pommes de terre, la tomme blanche, et la crème infusée.
- Rectifier l'assaisonnement.
- Réserver au bain-marie.



JEUDI 3 OCTOBRE 2024

TARN & TARN-ET GARONNE & HAUTE GARONNE



FICHE TECHNIQUE DESSERT

Cheesecake japonais au Yuzu

INGRÉDIENTS

Pour 10 personnes

- Lait : 60 g
- Philadelphia : 200 g
- Beurre : 25 g
- Farine : 40 g
- Maïzena : 10 g
- Œufs : 5 pièces
- Sucre : 100 g
- Zeste de citron : QS (quantité suffisante)
- Jus de yuzu : 50 g

DÉROULÉ

- Faire chauffer le lait, le Philadelphia, et le beurre
- Mélanger les jaunes d'œufs avec 20 g de sucre, puis ajouter à la préparation
- Monter les blancs en neige ferme, puis ajouter les 80 g de sucre restants
- Incorporer délicatement les blancs en neige au mélange précédent, en veillant à ne pas les casser.
- Ajouter le jus de yuzu et le zeste de citron à la préparation.
- Verser la préparation dans un moule à tarte préalablement chemisé.
- Cuire au four à 200°C pendant 20 minutes au bain-marie, puis réduire la température à 110°C et continuer la cuisson pendant 1 heure.
- Laisser refroidir à l'air libre.
- Démouler le cheesecake

