



INGRÉDIENTS POUR 20 PERS. :

- Betteraves cuites 1.06 kg
- Pomme Granny Smith en batonnet 530 g
- Echalotes 60 g
- Sel 10 g
- Vinaigre de cidre 12 ml
- Fromage type faisselle de chèvre pasteurisée 400 g
- Huile de Noix 80 ml

Fiche technique entrée

MÉLI-MÉLO DE BETTERAVE, POMME ET FROMAGE DE CHÈVRE

DÉROULÉ :

- Disposer le mélange de betteraves cuites et huile de noix sur le fond de l'assiette
- Mélanger la pomme en bâtonnet avec la faisselle de chèvre ainsi que le vinaigre de cidre, échalote et le sel
- Disposer la préparation sur les betteraves
- Servir frais.



INGRÉDIENTS POUR 20 PERS. :

- Bœuf Sauté 2.50 kg
- Carottes nouvelles 500 g
- Oignons 250 g
- Epices :cumin, cannelle, gingembre, badiane 5 g
- Sel 20 g
- Poivre 3 g
- Jus de Veau 150 g
- Fond brun 50 g
- Huile Olive 100 ml
- Eau 5 l

INGRÉDIENTS POUR 20 PERS. :

- Patates douces cube Cru 1.6 kg
- Pommes de terre cubes Cru 1.6 kg
- Lait 1.6 l
- Sel 3 g
- poivre 1 g
- Crème liquide 160 ml

Fiche technique plat

BŒUF CAROTTES AUX ÉPICES

DÉROULÉ :

- Mélanger tous les ingrédients hormis fond brun et les carottes
- Départ eau froide 4h
- A mi-cuisson ajouter les carottes (2 h)
- Contrôler la cuisson, débarrasser la viande, lier le jus avec le fond brun.

OBSERVATIONS :

Epices : Cannelle, Gingembre, Badiane et Cumin
Le dosage des épices dans la recette est à valider lors d'un essai.

DUO DE POMME DE TERRE ET PATATE DOUCE

DÉROULÉ :

- Cuire la patate douce et les Pommes de terre pendant 1h à 1 h30 en mode vapeur 1h à 1h30 à 100°
- Faire chauffer le lait, la crème, sel, poivre.
- Incorporer les légumes cuits et chaud dans le liquide
- Mélanger.
- Texture écrasée.



INGRÉDIENTS POUR 20 PERS. :

- Beurre plaquette 168 g
- Cacao Extra brut 34 g
- Drips Chocolat 436 g
- Farine type 55 200 g
- Huile de Colza 80 g
- Noix Décortiquées concassées 75 g
- Graines de courges torréfiées 75 g
- Pignons de pins torréfiés 38 g
- Œuf liquide pasteurisé 282 g
- Sel fin 5 g
- Sucre semoule 356 g
- Vanille Liquide 8 g

Fiche technique dessert

BROWNIE CHOCOLAT AUX NOIX, GRAINES DE COURGES ET PIGNONS DE PIN

DÉROULÉ :

- Faire fondre chocolat +beurre au bain marie
- Blanchir le sucre + œuf + vanille et le sel
- Mélanger tous les ingrédients + farine + huile + noix + graines de courges + pignons de pin
- Moulé , préchauffer votre four
- Cuisson 180 pendant 30 mn
- Laisse refroidir.