

Concours de Cuisine OPEN CHEFS 2016

*Livret de recettes
des finalistes*



Cheesecake chocolat Yuzu



Nina DEDIEU

Junior : Dessert

Ingrédients :



- 100g de beurre
- 3 cuillères a soupe de sucre de canne
- 300g de cookies chocolat noisettes **Biscuiterie Rougier**
- 40g de jaunes d'œufs
- 70 g de sucre
- 110 g de sirop de Yuzu **Monin**
- 2 feuilles de gélatine diluée dans 10ml d'eau
- 90g de meringue **Pâtisserie Kremer**
- 250g de crème fouettée
- 250 g de mascarpone
- 2 œufs
- 40 g de sucre
- 200 g de chocolat au lait (100 g + 100 g)
- 6 g de gélatine (3 feuilles de 2 g)
- 2 cuillères à soupe d'eau chaude
- 1 cuillère a soupe de sucre glace

Préparation :

Faire fondre le beurre dans une casserole, mixer les cookies puis ajouter le sucre de canne et le beurre. Remixer quelques secondes, puis tasser le mélange au fond du moule beurré.

Faire cuire le jus de yuzu, les jaunes d'œufs et le sucre à feu doux en mélangeant bien. Hors du feu ajouter la gélatine réhydratée.

Une fois le mélange refroidi, y mélanger délicatement la meringue. Incorporez la crème fouettée mousseuse. Verser la préparation sur le cookie géant

Couper 100 g de chocolat au lait en petits dés, réserver. Tremper la gélatine 10 minutes dans de l'eau froide.

Faire fondre 100 g de chocolat au lait en plusieurs fois au micro-ondes (ou au bain-marie).

Battre les jaunes d'œufs avec le sucre au fouet électrique jusqu'à ce que le mélange devienne blanc.

Ajouter le chocolat fondu, fouetter, puis le mascarpone.

Battre de nouveau 4 minutes.

Dissoudre la gélatine bien essorée dans les 2 càs d'eau préalablement chauffée au micro-ondes. Bien mélanger, puis incorporer au mascarpone. Fouetter pour homogénéiser.

Incorporer alors le chocolat au lait restant en petits dés.

Battre les blancs d'œufs en neige. Lorsqu'ils montent, ajouter le sucre glace puis continuer de battre en neige très ferme. Les incorporer délicatement à la crème à l'aide d'une maryse.

Verser sur la crème au yuzu, lisser et réfrigérer.

Décorer à l'aide d'une rondelle de Yuzu

Temps de préparation: 1h30

Temps de réfrigération: 1h

L'oignon en crumble



Satheene DONAT

Junior : Plat



Ingédients :

- 100 gr de quinoa **Ferme des Arches**
- 100 gr de beurre doux
- 150 gr de cantal vieux râpé
- 50 gr de farine de quinoa
- 90 gr de maïzena
- 1 kg oignon jaune **Ferme de la Motte**
- St Maure de Touraine **Cloche d'Or**
- 1 cuillère à soupe et demi Miel de Sologne **Culture Miel**
- Beurre et huile de tournesol
- Rhum
- 5 ou 6 Pépité de Beauce **Les 3 Laboureurs**
- Mesclun **Les Crudettes**
- Vinaigre de framboise **Martin Pouret**
- Moutarde d'Orléans Onctueuse **Martin Pouret**
- Huile de tournesol

Préparation :

Préparation de la farine de quinoa:

Verser dans le mixeur le quinoa, puis mixer 2 min avec la vitesse la plus rapide pour obtenir une farine bien fine.

Préparation du crumble de quinoa:

Mélanger du bout des doigts ;le beurre froid, la maïzena, le cantal râpé la farine de quinoa, la maïzena et le cantal râpé.

Préparation du confit d'oignon au chèvre:

Eplucher les oignons ,couper les en 2 puis en lamelle. Les faire blanchir.

Rajouter un peu de sel et de poivre. Ajouter le miel pour les faire dorer.

Pour le chèvre, 1/2 de St Maure dans un bol puis le malaxer et attendre que les oignons soient bien dorés pour ajouter le chèvre en 3 fois. Rajouter un bouchon de rhum puis le faire flamber.

Préparation accompagnement: couper en rondelle les pommes de terres puis les faire sauter à la poêle.

Laver la salade puis faire la sauce: 1 cuillère à soupe de vinaigre de framboise, 1/2 cuillère à café de moutarde et 1 cuillère à soupe d'huile de tournesol.

-Temps de cuisson : 25 min

-Temps de préparation: 1h30/2h Temps pour les oignons: à peu près 1h

-Faire cuire à 200.

Volaille panée aux flocons d'avoine, légumes racines glacés et galette de quinoa



Vincent BUJON

Particulier : Plat



Ingédients :

- 1 poulet fermier blanc de l'Orléanais **Ronsard**
- 100gr de flocons d'avoine **Germline**
- 10 petites carottes
- 8 petits panais
- 8 petits navet
- 1 blanc de poireau **Godeau et Fils**
- 150gr de quinoa **Ferme des Arches**
- 3 Œufs
- 100gr de farine
- 50gr de beurre
- 20cl d'huile d'olive
- 1 Oignon rouge - gamme suprême **Ferme des Arches**
- 1 oignon jaune **Ferme de la Motte**
- 1 vinaigre d'Orléans au jus de framboise **Martin Pouret**
- 3 gousses d'ail
- 2 mesclun 100g **Les Crudettes**
- 1 coriandre **Les Crudettes**
- 1 bouquet garnis
- Sel
- Poivre
- Epices

Préparation :

Retirer les suprêmes de la volaille.

Coupe les suprêmes en 2

Réserver les escalopes après les avoir assaisonnées de quelques épices (Colombo)

Préparation du jus: couper les os, puis les colorer avec de l'huile d'olive, déglacer au vinaigre de framboise, ajouter ail, oignon carotte et blanc de poireau, Ajouter de l'eau et un bouquet garnis.

Laisser réduire.

Cuire les légumes à l'anglaise et réserver.

Cuire le Quinoa

Préparation des galettes de Quinoa, mettre le Quinoa essoré dans un cul de poule avec oignons rouges, roquette, coriandre et cerfeuil, 1 œuf et 10gr de farine, sel poivre

Cuire les galettes.

Glacer les légumes avec une noisette de beurre. Rectifier l'assaisonnement

Passer le jus.

Paner les escalopes avec œufs battus, farine et flocons d'avoine, sel poivre

Cuire les escalopes à la poêle avec un filet d'huile d'olive.

Dresser.

Rucher du Verger

Florent LACOMBE

Particulier : Dessert



Ingrédients :

- Blanc d'œufs 200 g
- Sucre poudre 400 g
- Cube de pomme déshydratée QS
- **Fruitofood**
- Poudre de mandarine QS
- **Fruitofood**
- Sucre cristallisée QS
- Œufs 100 g
- Sucre poudre 100 g
- Beurre 100 g
- Jus de citron vert 100g
- Miel de Sologne 200 g **Culture Miel**
- Jaune d'œufs 100 g
- Feuilles de gélatine 10 g (3,5 feuilles)
- Crème fouettée 500 g
- Pommes 300 g
- Miel de Sologne 40 g **Culture Miel**
- Crème de poire Williams QS
- **Covifruit**
- Beurre 20 g
- Lait écrémé en poudre 15 g
- Sucre 70 g
- Glucose atomisé 25 g
- Fromage de chèvre frais 100 g
- **Cloche d'Or**
- Eau 288 g
- Stabilisant combiné 2 g
- Chocolat lait 100 g
- Praliné noisette/amande 25 g
- Flocons d'avoine germé 100 g
- **Germline**
- Brisures de pain d'épices 100 g **Culture Miel**

Préparation :

Monter ensemble les blancs d'œufs, 1/3 du sucre. Finir de mélanger délicatement les blancs montés avec le reste du sucre. Dresser sur l'envers des moules 1/2 sphère, légèrement graisser. Cuire ces meringues dans un four à 100°C pendant 2 heures.

Porter à ébullition sans cesser de remuer le jus de citron vert, les œufs entiers et le sucre. Laisser refroidir à 30°C et incorporer le beurre pommade. Mixer, dresser, Surgeler.

Monter les jaunes, au fouet. Faire bouillir le miel et le verser sur les jaunes. Ajouter la gélatine préalablement ramollie dans de l'eau froide. Monter l'ensemble jusqu'à refroidissement. Incorporer la crème fouettée.

Mélanger les pommes et le miel, laisser reposer 15 minutes. Déposez-les dans un plat et recouvrir de beurre. Cuire pendant 15 minutes au four à 200°C

Mélanger le chocolat au lait fondue avec le reste des ingrédients et étaler cette masse sur les 1/2 coques de meringue.

Réaliser un sirop avec le sucre, la poudre de lait et le stabilisant. Après maturation mixer avec le fromage de chèvre frais. Turbiner.

Hamburger végétarien quinoa-lentilles au caramel de betterave et Sainte Maure de Touraine



Virginie TERRIER

Particulier : Plat

Ingrédients :

- 100g de lentilles vertes du Berry **Cibèle**
- 60g de quinoa **Ferme des Arches**
- 1 belle échalote (ou 2 petites) **Ferme de la Motte**
- 7 cuillères à soupe de flocons d'avoine germés bio **Germeline**
- 2 cuillères à soupe de Tahin (purée de sésame) noir
- 2 cuillères à soupe de sauce soja
- 10g de beurre
- Poivre du moulin
- 1 betterave rouge cuite **Daniel Allaire**
- 60g de sucre blanc
- 5 cuillères à soupe de vinaigre d'Orléans au jus de framboise **Martin Pouret**
- Sel & poivre du moulin
- 3 pains Nutrfit **Festival des Pains**
- 1 bûche AOP Sainte Maure de Touraine **Cloche d'Or**
- 1 sachet de Mesclun **Les Crudettes**
- 1 cuillère à café de moutarde d'Orléans onctueuse **Martin Pouret**
- 5 cuillères à soupe de vinaigre d'Orléans au jus de framboise **Martin Pouret**
- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive
- Sel & Poivre du moulin



Préparation :

- Faire cuire 20 minutes dans 2 casseroles séparées et dans un grand volume d'eau non salée le quinoa préalablement rincé et les lentilles.
- Pendant ce temps, émincer les échalotes et les faire fondre doucement dans le beurre.
- Préparer le Caramel de Betterave : dans une casserole, préparer le caramel avec le sucre et une cuillère à soupe d'eau. Lorsqu'il est blond, verser en une seule fois 4 cuillères à soupe de vinaigre au jus de framboise et couvrir immédiatement. Ajouter la betterave détaillée en cubes et laisser cuire à feu doux 5 minutes à couvert. Une fois la cuisson terminée, mixer la betterave et ajouter la cuillère de vinaigre restante, ainsi que du sel et du poivre.
- Découper les pains Nutrfit en 12 tranches épaisses et retaillez-les en ronds d'environ 9 cm de diamètre à l'aide d'un emporte pièces, en enlevant la croûte.
- Egoutter les lentilles et le quinoa, les placer dans un saladier et les mixer grossièrement au pied mixer (ou au robot) . Ajouter la pâte de Tahin, le soja, les échalotes, 3 cuillères de flocons d'avoine et le poivre. Vous devez obtenir une pâte assez épaisse.
- Déposer les 4 cuillères à soupe de flocons d'avoine restants dans une assiette. Former dans vos mains 6 galettes végétales, les passer rapidement de chaque côté dans les flocons d'avoine, puis les faire cuire une dizaine de minutes dans une poêle anti adhésive bien chaude, en les retournant à mi cuisson pour qu'elles soient bien dorées.
- Détailler la bûche de Sainte Maure en rondelles.
- Faire chauffer les tranches de pain dans le four ou dans un grille-pain et les réserver au chaud
- Monter les hamburgers : sur une tranche de pain, déposer quelques feuilles de mesclun, la galette végétale, une belle cuillère de caramel de betterave, une belle rondelle de Ste Maure de Touraine, et terminer par une tranche de pain.
- Servir avec une petite salade de Mesclun légèrement assaisonnée avec la moutarde, la cuillère de vinaigre et l'huile d'olive montés en vinaigrette.

Salade de région à la mandarine et condiments du soleil



Emeline BOUFFAY

Apprentie : Entrée

Ingrédients :

- Farine KG 0,150
- Céréale KG 0,100
- Parmesan KG 0,050
- Sucre KG 0,050
- Beurre KG 0,150
- Espuma
- Pain toasté 1
- Crème L 0,750
- Lait L 0,150
- Vinaigre L 0,090
- Huile olive L 0,300
- Moutarde KG 0,030 **Martin Pouret**
- Mandarine en poudre KG 0,100 **Fruitofood**
- Sucre Kg 0,150
- Eau L 0,200
- 1 St Maure de Touraine **Cloche d'Or**
- 1 Mesclun **Les Crudettes**
- Olives 0,500 **Croc'Frais**
- Endives carmine 2
- Fleurs PM



Préparation :

- 1 - Crumble
- 2 - Espuma
- 3 - Gelée Mandarine
- 4 - Nettoyage Mesclun
Taillage Olives
- 5 - Vinaigrette
- 6 - Dressage

Ballotine de volaille farcie au boudin noir, oignons caramélisés et brunoise de pomme golden



Emeline BOUFFAY

Apprentie : Plat

Ingrédients :

- Blancs de volaille KG 6,000
- **Cargill Foods France**
- Boudin noir KG **Jannaire**
- Oignons KG 2,000 **Ferme de la Motte**
- Pommes golden KG 2,000
- Carpaccio
- Courgettes vertes 2
- Courgettes jaunes 2
- Herbes de Provinces
- Risotto
- Ebly et quinoa KG 0,400 **Ebly et Ferme des Arches**
- Courgette 1
- Crème L 1,000 **LSDH**
- Ail 1
- Bouillon de légumes L 0,500
- Huile L 0,050
- Carottes fanes 15
- Beurre 0,050
- Sucre 0,050
- Eau L 0,030
- Anneau pdt
- Pdt KG 1,000
- Farine KG 0,200
- Sauce suprême
- Beurre KG 0,020
- Calvados L 0,010
- **Oignons 1 Ferme de la Motte**
- **Crème L 0,500 LSDH**
- Morilles KG 0,100
- Beurre KG 0,030
- Champignons KG 0,100

Préparation :

Ballotine de volaille farci au boudin noir, oignons caramélisés et brunoise de pomme golden.

Carpaccio de courgettes vertes et jaunes confites.

Risotto d'Ebly et quinoa aux courgettes.

Champignons poêlés au beurre : girolles et chanterelles.

Carottes fanes glacées à blanc.

Anneaux croustillant de pommes de terre.

Sauce suprême aux morilles et calvados.

Poulet rôti, gratin Parmentier au chèvre et choucroute Orléanaise

Emile JOLY

Apprenti : Plat



Ingédients :

- Poulet fermier x1 **Ronsard**
- Laurier (4 feuilles) + Romarin (1 botte)
- Pépites de Beauce (320g) **Les 3 laboureurs**
- Crème (40cl) **LSDH**
- Chèvre frais (200g) + cendré (1 bûche) **Cloche d'Or**
- Thym séché (1 botte)
- Choucroute (200g) **Daniel Allaire**
- Moutarde d'Orléans x1 **Martin Pouret**
- Vin blanc (20cl)
- Lait (30cl)

Préparation :

Poulet huilé et assaisonné de laurier/romarin/sel/poivre, cuit à basse température (210°C et 90°C thermostat au moment d'enfourner, cuisson terminée à +2°C à cœur)

Gratin de pommes de terre avec une crème de chèvre frais au thym, oignon jaunis ciselés, gratiné de chèvre cendré et anneaux d'oignons rouges.

Tiramisu automnal au miel



Emile JOLY

Apprenti : Dessert

Ingrédients :

- Nectar de poire x1 **Antartic**
- Crème de poire x1 **Covifruit**
- Cookies choco-noisette (300g) **Biscuiterie Rougier**
- Miel (100g) **Culture Miel**
- Brisure de pain d'épice (100g) **Culture Miel**
- Mascarpone (500g)
- Œufs x3

Préparation :

Crème :

Blanchir les jaunes avec le miel et le nectar de poire.

Battre les blancs en neige et incorporer cookies en miettes.

Cookies imbibés de crème de poire.

Mettre tout au froid.

Dressage au moment du service.

Cheesecake au chèvre frais accompagné de mesclun et vinaigrette à la framboise



Augustin LESCURE

Apprenti : Entrée



Ingédients :

- Chèvre frais (300g) **Cloche d'Or**
- Crème liquide (35%) → 1 L. **LSDH**
- Beurre (150g)
- Yaourt nature (375g)
- Feuilles de gélatine (7 feuilles)
- Crackers salés (1 paquet de 150g)
- Coriandre (1 botte) **Les Crudettes**
- Mesclun (1 paquet de 100g) **Les Crudettes**
- Vinaigre au jus de framboise (1 bouteille) **Martin Pouret**
- Moutarde onctueuse d'Orléans (1pot) **Martin Pouret**

Préparation :

Mélanger les tucs émiettés avec beurre pommade, faire prendre au froid dans un moule.

Mélanger chèvre frais, yaourt.

Monter la crème fouettée, faire fondre la gélatine dans l'appareil chèvre yaourt.

Incorporer crème fouettée, mettre dans le moule avec le fond de tarte et laisser prendre au froid.

Monter une vinaigrette avec vinaigre framboise et moutarde.

Dresser.

Filet de poulet farci au fromage frais, laqué au miel et framboise accompagné d'un écrasé de pommes de terre fleurette



Augustin LESCURE

Apprenti : Plat

Ingrédients :

- Filets de poulet (4 pièces) **Cargill Foods France**
- Chèvre Frais (150g) **Cloche d'Or**
- Parmentines au fromage blanc à boulette (1 boîte) **Parmentine**
- Blancs de poireaux (16 pièces) **Godeau et Fils**
- Miel (1 pot) **Culture Miel**
- Coriandre (1 botte) **Les Crudettes**
- Beurre (200g)

Préparation :

Ouvrir les filets de poulets en portefeuille puis les farcir avec le chèvre frais.

Marquer au four en cuisson basse température.

Préparer appareil à laquer avec miel et vinaigre framboise, laquer les filets de poulet de temps en temps.

Marquer les blancs de poireaux en cuisson vapeur.

Marquer les pommes de terre au micro-onde puis faire un écrasé avec la sauce fromage blanc ciboulette.

Décanner les blancs de poireaux puis lustrer au beurre, enfin dresser les poireaux, le poulet laqué en fin de cuisson et l'écrasé de pomme de terre.

Mousseline d'igname gourmande et son filet de poulet braisé à l'Orléanaise



Benjamin BALIEU

Professionnel : Plat



Ingédients :

- Igname : 1KG **Godeau et Fils**
- Lait : 25cL
- Beurre : 200g
- Sel, poivre
- Poids gourmands : 300g
- Vinaigre d'Orléans : 50cl **Martin Pouret**
- Filets de poulet : 900g **Cargill Foods France**
- Huile
- Carottes : 40g
- Oignons : 40g **Ferme de la Motte**
- Thym : 15g
- Amandes effilées : 50g
- Vin blanc : 75cL
- Moutarde : 30g **Martin Pouret**
- Crème épaisse : 100g

Préparation :

Filets de poulet braisé à la moutarde d'Orléans et aux amandes effilées : faire revenir le poulet, faire suer la garniture aromatique et les amandes, déglacer au vin blanc, réduire, ajouter un peu d'eau et cuire très lentement.

Débarrasser le poulet une fois cuit, ajouter la moutarde puis finir la sauce avec la crème.

Pois gourmands au vinaigre de framboise : cuire le pois gourmands à l'anglaise.

Une fois cuits, les rafraîchir dans de l'eau glacée et à la minute, les faire suer dans un peu de beurre et les déglacer au vinaigre de framboise.

Mousseline d'ignames : éplucher l'igname, le mettre à cuire à l'anglaise (comme la pomme de terre).

Une fois cuit, égoutter.

L'écraser soit à la fourchette ou au batteur puis y incorporer le lait, la crème, le beurre, le sel et le poivre.

Mettre le mélange dans un siphon puis maintenir au chaud au bain-marie

Réconfort d'automne



Benjamin BALIEU

Professionnel : Dessert

Ingrédients :

- Chocolat noir : 100g
- Cacao : 50g
- Beurre : 183g
- Crème légère (à battre au fouet) 300g
- Sucre : 166g
- 4,5 jaunes d'oeuf ou 70,5g
- 1 oeuf
- Sucre : 50g
- **Yuzu** : 50g **Monin**
- Beurre : 60g
- 1 feuille de gélatine
- Brisures de pain d'épice : 150g **Culture Miel**
- Müesli : 150g **Germline**
- Beurre : 135g
- 1 orange
- 1 citron vert
- 100g de sucre

Préparation :

Marquise au chocolat :

Faire fondre le chocolat au bain-marie, y mettre le beurre en pommade.
Blanchir la moitié du sucre avec les jaunes.
Monter au batteur la crème avec le restant du sucre.
Mélanger les deux premiers mélanges puis y incorporer le cacao.
Insérer la crème montée au mélange à l'aide d'une spatule.
Dresser le mélange dans les moules adaptés puis laisser prendre au frais.

Crème de yuzu :

Mettre dans une casserole le yuzu, le sucre et l'œuf.
Mélanger l'ensemble au fouet, puis monter le mélange au bain-marie sans dépasser 63°C. Le mélange doit s'épaissir, y incorporer la gélatine préalablement trempée dans de l'eau froide.
Mélanger le tout.
Laisser refroidir la crème à 35°C, y incorporer le beurre en une fois à l'aide d'un mixeur. La consistance de la crème doit être crémeuse.
Laisser refroidir la crème dans une poche, au frais, pendant environ 2h (suivant la quantité de crème réalisée, le refroidissement est plus ou moins variable).

Biscuit :

Faire fondre le beurre, y incorporer le pain d'épices et le müesli
mélanger le tout.
Vous devez obtenir une pâte. L'étaler à l'aide d'une cuillère ou d'une spatule sur un papier sulfurisé puis détailler directement à l'aide d'un emporte-pièce vos formes souhaitées, laisser prendre au frais une vingtaine de minutes.

confit orange-citron vert :

Sucre, zestes de citron et d'orange,
mettre de l'eau à hauteur et laisser réduire tout doucement.
Dressage : prendre une assiette, y mettre un biscuit, la marquise et un autre biscuit par-dessus, puis prendre la poche et dresser la crème.

Sainte Maure de Touraine et poivrons confits – vinaigrette framboise et miel de Sologne



Nicolas FOUCHER

Professionnel : Entrée



Ingrédients :

- 1 Sainte Maure de Touraine AOP **Cloche d'Or**
- 8 Poivrons rouges
- 2 Poivrons verts
- 2 Poivrons rouges
- 2 Oignons blancs
- 1 Gousse d'ail
- Vinaigre d'Orléans au jus de framboise
- **Martin Pouret**
- 2 cuillères à soupe de Miel de Sologne
- **Culture Miel**
- 50g de sucre semoule
- Roquette & fleurs
- Framboises fraîches (Hors saison en Novembre)
- Sel & poivre
- 1 Baguette Festive **Festival des Pains**

Préparation :

Éplucher et confire 6 poivrons rouges avec les 2 oignons, la gousse d'ail, du miel de Sologne & du sucre.

Pocher et faire mariner tous les autres poivrons avec du miel et du vinaigre de framboise.

Dresser en faisant des lamelles avec les poivrons marinés. Disposer les poivrons confits à côté et mettre le Sainte Maure coupé par dessus.

Mettre la roquette et une framboise fraîche. Assaisonner avec le miel de la marinade (poivron). Finir la décoration avec des fleurs comestibles.

A part, faire quelques fines lamelles de baguette Festive toastées pour servir avec.

Filet de poulet fermier Orléanais poché – jus réduit au Cheverny et légumes verts



Nicolas FOUCHER

Professionnel : Plat

Ingédients :

- 1 Poulet fermier de l'Orléanais **Ronsard**
- 2 Poireaux (bancs) **Godeau et Fils**
- 4 Carottes
- 6 Oignons jaunes **Ferme de la Motte**
- 5 Gros champignons de Paris
- 200g de girolles (pas sur la photo car pas la saison, attendre Novembre)
- 1 Bouteille de vin blanc Cheverny
- 1 Choux Romanesco
- 4 Courgettes
- 1 Gousse d'ail
- 20ml d'huile d'olive
- 250g de beurre
- Coriandre **Les Crudettes**
- Sel & poivre

Préparation :

Lever les filets du poulet. Récupérer la viandes des cuisses et farcir avec de la duxelles de champignons et de la coriandre.

Faire un fond de volaille avec la carcasse, les carottes et le blanc des poireaux.

Une fois le fond de volaille fini...

Couper et faire rôtir les courgettes. Cuire le choux Romanesco à l'Anglaise avec un fond de Cheverny et du fond de volaille.

Faire une sauce avec le fond et le vin blanc.

Cuire les la volaille en court bouillon.

Dresser.

Temps de préparation 2 heures 30.

Eclair revisité écrevisse / volaille déglacé au vinaigre de framboise



Dominique MARIÉ

Professionnel : Entrée



Ingédients :

- Ecrevisse
- Volaille
- Mascarpone aux herbes
- Pommes déshydratées **Fruitofood**
- Ingrédients pour pâte à choux
- Vinaigre de framboise **Martin Pouret**

Préparation :

Faire cuire la pâte à choux.

Poiler la volaille et els écrevisses déglacer au vinaigre de framboise.

Préparer le mascarpone et la crème montée aux herbes.

Une fois que cela est cuit couper l'éclair en deux et garnir de volaille et écrevisse et au-dessus mettre la crème mascarpone.

Ajouter aux dessus croquant pommes déshydratées.

Ballotine de volaille farcie aux poivrons et ses légumes



Dominique MARIÉ

Professionnel : Plat

Ingédients :

- Escalope de volaille **Cargill Foods France**
- Poivrons rouges
- Tomates marinées
- Olives vertes **Croc'Frais**
- Lentilles vertes du Berry **Cibèle**
- Oignons rouges **Ferme des Arches**

Préparation :

Fabriquer la ballotine.

Etaler l'escalope.

Réaliser une farce avec blancs de volaille, tomates marinées, poivrons, œufs ... Cuire à basse température 2h.

Réaliser une sauce avec des olives vertes.

Cuire les lentilles et réaliser une fondue d'oignons rouges.

