

Betterave rouge braisée, bavaroise au fromage frais de chèvre Manslois, crumble au cumin.

Betteraves :

5 kg de betteraves rouges (+ou- 80 portions)

35 cl de vinaigre Balsamique.

8 g de poivre du moulin

80 g de gros sel

6 l d'eau

Thym

Laurier.

Cuire 3 heures à couvert au four à 160°C en mixte.

Laisser refroidir, éplucher et couper en quartiers généreux.

Prévoir une vinaigrette pour les assaisonner.

Bavaroise de chèvre frais : (10 portions)

400 g de Manslois chèvre frais

40 g de crème liquide

125 g de crème montée

1 feuille de gélatine or

sel, poivre.

ciboulette.

Réaliser la bavaroise, garnir le fond d'assiettes creuses et réserver au frais.

Crumble au cumin :

50 g de beurre

20 g de sucre

40 g de farine de seigle

60 g de farine t 45

4 g de sel

4 g de cumin en graines torréfiées

pm éclats de pistaches.

pm de lait pour uniformiser la pâte.

Réaliser la pâte avec la feuille au batteur puis l'abaisser entre deux feuilles de papier sulfuré.

Retirer la feuille du dessus et cuire au four à 180°C en chaleur tournante pendant 15 minutes (belle coloration)



Echine de cochon label rouge confite, purée de panais, chou fleur grillé, jus acidulé à l'estragon.

Echine de 4 kg désossée coupé à la quatrième ou cinquième côte. (15 portions adultes )

2.5 kg de saindoux.

sel, poivre.

Couper l'échine en deux dans la longueur, l'assaisonner puis la mettre dans un gastro haut.

Recouvrir avec le saindoux fondu et la cuire au four chaleur tournante à 90°C pendant 10 heures.

Quand l'échine a tiédi réaliser deux rouleaux avec du papier film puis la réserver en chambre froide pendant 24 h.

Découper des tranches épaisses (1 par personne 100 g environ) et les snacker avec une belle coloration. Finir la réchauffe au four à 180 °c.

Purée de panais :

1 kg de Panais

0.5 l d'eau

100 g de lait

50 g de beurre AOP Charente

80 g de chocolat blanc

sel, poivre blanc.

Cuire le panais à couvert dans le mélange eau, lait, beurre sel et poivre blanc.

L'égoutter et le mixer au Blender avec le chocolat blanc.

rectifier l'assaisonnement.

Choux fleur grillé :

Faire des petites sommités de chou fleur les assaisonner huile d'olive, sel, poivre et enfourner à four chaud 220°C 10/15 minutes jusqu'à l'obtention d'une belle coloration marron.

Jus acidulé à l'estragon :

Réaliser un jus diable.

En attente du test avec le jus en brique ...