

Les recettes du 01/03/24

*A noter que ces recettes sont prévues pour 50 à 100 portions/pièces.
Les quantités sont donc à réajuster selon le nombre de vos convives !*

Falafels à la farine de pois chiche, caviar d'aubergine à la menthe

Une recette proposée par **le chef Kevin PERETTI**

Liste des ingrédients pour 50 pièces :

- Caviar aubergine 500 g
- Menthe 1 bouquet
- Coriandre moulu 100 g
- Cumin moulu 100 g
- Oignons blancs frais 6 pièces
- Pois chiches 3 kg
- Huile d'olive 75 cl
- Paprika 100 g
- Ail moulu 30 g
- Farine de pois chiche 100 g
- Persil 1 bouquet

Mode opératoire :

Peler et couper grossièrement l'oignon. Faire de même avec les herbes fraîches.

Dans un robot mixeur, mettre tous les ingrédients (égoutter les pois chiches au préalable et les sécher) et mixer. Attention, la texture ne doit pas être trop fine, elle doit rester un peu sableuse. Rajouter de la farine de pois chiche si la pâte est trop liquide.

Avec deux cuillères, faire de jolies boules, à disposer sur une plaque de cuisson recouverte au préalable d'une feuille de papier sulfurisé.

Arroser les boules avec de l'huile d'olive.

Enfourner pour 20 minutes de cuisson dans un four préchauffé à 190° C en chaleur tournante et grill. Surveiller la cuisson pour ne pas trop les cuire.

Pour finir, mixer le caviar d'aubergine avec de la menthe fraîche.

Déposer les falafels, sur un lit de caviar mentholé.

* * * * *

Fondue de chocolat aux agrumes et riz soufflé

Une recette proposée par le chef Eric de la Encarnation

Liste des ingrédients pour 100 pièces :

- Chocolat noir pâtissier 1 kg
- Lait entier 4 L
- Riz long 1 kg
- Pamplemousse 12 pièces
- Orange 10 pièces
- Citrons jaunes 8 pièces
- Kiwis jaunes 6 pièces
- Fraises 1 kg

Mode opératoire :

Faire fondre le chocolat noir en morceaux avec le lait entier à feu doux. Réserver

Eplucher les kiwis jaunes, retirer les suprêmes des pamplemousses, oranges, citrons, les sucrer légèrement.

Equeuter les fraises et les couper en morceaux.

Riz soufflé : prendre une poêle bien chaude, sans matière grasse. Jeter une poignée de riz long, remuer et retirer le riz. Recommencer plusieurs fois.

Prendre un petit récipient, déposer les fruits.

Napper de chocolat et de riz soufflé.

* * * * *

Madeleines à la farine d'épeautre, chorizo et parmesan

Une recette proposée par le chef Kevin PERETTI

Liste des ingrédients pour 50 pièces :

- Chorizo 200 g
- Farine d'épeautre 700 g
- Parmesan râpé 250 g
- Miel d'acacia 30 g
- Œufs 15 pièces
- Levure 50 g
- Ciboulette frais 1 Bouquet
- Huile d'olive 500 g

Mode opératoire :

Battre l'œuf et le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Ajouter le miel et l'huile d'olive. Incorporer la farine et la poudre à lever. Laissez reposer quelques minutes la pâte. Couper le chorizo en petit dés, le faire rissoler dans une poêle sans matière grasse. Ajouter le chorizo et le parmesan dans la pâte. Graisser les moules au préalable avec une bombe à graisse. Verser la pâte dans des moules à madeleines au 3/4 et enfourner 3-4 minutes à 230°C. Baisser le four à 180°C et continuer la cuisson environ 3 minutes.

* * * * *

Émincé de porc mariné, potimarron rôti à la crème d'ail

Une recette proposée par le chef Eric DE LA ENCARNATION

Liste des ingrédients pour 100 pièces :

- Filet de porc 2 kg
- Potimarron 4 kg
- Ail 10 têtes
- Sel
- Poivre
- Huile d'olive 1 L
- Crème liquide 4 L
- Laurier 2 sachets
- Sauce soja sucrée 2 bouteilles
- Sauce soja salée 2 bouteilles
- Citrons jaunes 10 pièces
- Gingembre 2 racines (150 g maxi)

Mode opératoire :

Faire mariner le filet de porc dans un plat avec la sauce soja sucrée, sauce soja salée, gingembre, citron jaune, laurier, sel, poivre. Laisser mariner 1 heure. Pendant ce temps, faire rôtir le potimarron coupé au four, sel poivre, 30 minutes à 180 degrés.

Crème d'ail : éplucher et dégermer les gousses d'ail, les plonger dans l'eau bouillante pendant 30 minutes puis les mixer en purée, saler, ajouter l'huile, un filet de jus de citron, mélanger et garder au frais.

Retirer le filet de porc de la marinade, filtrer la marinade et la faire réduire. Couper en morceaux le porc, le faire poêler quelques minutes.

Prendre les morceaux de porc, les déposer dans une assiette ainsi que le potimarron coupé en morceaux. Déposer la crème d'ail sur la viande et arroser avec marinade réduite

Soupe de parmesan au thym citron et huile d'olive

Une recette proposée par le chef Eric DE LA ENCARNATION

Liste des ingrédients pour 100 portions :

- Parmesan râpé 4 kg
- Crème liquide 5 L
- Echalote 20 pièces
- Bouillon de volaille 24 cubes
- Lait 10 L
- Thym citron 2 bouquets
- Huile d'olive 1 L
- Sel
- Poivre
- Tomate cerise 2 kg
- Tapenade noire ou pesto 500 g
- Beurre 1 kg

Mode opératoire :

Faire fondre le beurre et y faire suer l'échalote émincée. Ajouter le parmesan, la crème, le bouillon et le thym citron.

Chauffer à petit feu pour faire fondre le parmesan.

Retirer les branches de thym et finement assaisonner.

Faire rôtir au four les tomates cerises.

Répartir la tapenade noire ou le pesto dans le fond d'une assiette creuse.

Ajouter quelques tomates cerises et verser la soupe chaude.

Ajouter quelques gouttes d'huile d'olive.

* * * * *