

Les recettes du 24/02/24

proposées par le chef Djamel BOUKADA

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

Fenouil rôti au miel

Liste des ingrédients pour 50 portions :

- Fenouil 8 pièces
- Ail 1 tête
- Tomates séchées marinées à l'huile
2 Bocaux (300g chacun)
- Huile d'olive 50 cl
- Parmesan non râpé 250 g
- Miel de lavande 250 g
- Thym 100 g
- Beurre
- Sel

Mode opératoire :

Retirer les tiges des fenouils, puis les diviser en deux. Beurrer votre plat, puis déposer le fenouil à plat. Ajouter le miel, le sel et l'ail.
Enfin, passer au four à 170° C pendant 30 minutes.

* * * * *

Sablé à l'anis

Liste des ingrédients pour 50 pièces :

- Farine 1 kg
- Beurre 500 g
- Sucre 1 kg
- Œuf 8 pièces
- Anis en grain 100 g
- Eau

Mode opératoire :

Verser la farine dans un saladier et mélanger avec le sucre et l'anis. Faire un puits au centre, incorporer le beurre, puis l'œuf et un peu d'eau. Pétrir jusqu'à obtenir une pâte homogène et former un boudin et placer la pâte au frais 30 minutes. Couper la pâte en rondelles et déposer sur une plaque de cuisson avec du papier sulfurisé. Mettre au four à 180° C pendant 12 à 15 minutes.

Tapenade faisselle

Liste des ingrédients pour 50 portions :

- Olives à la grecque (dénoyautées)
1,5 kg
- Persil 1 botte
- Ail 1 tête
- Huile d'olive 50 cl
- Faisselle
- Croûtons

Mode opératoire :

Mixer les olives avec l'ail et les câpres et y ajouter l'huile d'olive et le persil. Déposer le tout sur un croûton puis déposer la faisselle par-dessus.