



## Les recettes du 25/02/24

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

# Duo de potimarron et poireaux confits

Une recette proposée par le chef Djamel BOUKADA

### Liste des ingrédients pour 50 pièces :

- Potimarron 6 pièces
- Poireau 8 pièces
- Beurre 500 g
- Kiwi 4 pièces
- Persil 2 bottes
- Sel
- Poivre

### Mode opératoire :

Dans une poêle, couper le potimarron en cube et le faire cuire avec du beurre. Quand c'est cuit, écraser avec la fourchette et ajouter un filet de crème fraîche puis assaisonner de sel et de poivre.

Dans une autre poêle, couper les poireaux en rondelles, puis les faire revenir avec du beurre.

Assaisonner de sel et de poivre. Dans une verrine, déposer les poireaux et poser au-dessus la purée de potimarron et parsemer le tout de copeaux de kiwi.

\* \* \* \* \*

# Cake tomates séchées et saucisse de Morteau

Une recette proposée par le chef Frédéric GUILLEY

### Liste des ingrédients pour 50 pièces :

- Oignon 2 pièces
- Tomate séchée 300 g
- Gruyère râpé 200 g
- Huile de tournesol 20 cl
- Levure chimique 2 sachets
- Farine 200 g
- Œuf 6 pièces
- Lait 20 cl
- Saucisse de Morteau ou cube de jambon blanc 300 g

### Mode opératoire :

Casser les œufs, puis les battre. Mélanger la levure chimique à la farine.

Ajouter la farine aux œufs ainsi que le lait.

Couper la saucisse de Morteau cuite en cubes et rajouter à la préparation.

Ajouter le gruyère râpé. Beurrer les moules à cake et les fariner.

Remplir au  $\frac{3}{4}$  les moules avec la préparation. Cuire dans un four chaud à 200° C pendant 45 minutes

\* \* \* \* \*

## Muffins aux pépites de chocolat

Une recette proposée par le chef Frédéric GUILLEY

### Liste des ingrédients pour 50 pièces :

- Pépites de chocolat 400 g
- Farine 400 g
- Levure chimique 22 g
- Sucre en poudre 300 g
- Œuf 5
- Beurre 200 g
- Lait 240 ml
- Gousse vanille 1
- Tablette de chocolat noir dessert 2 tablettes
- Crème liquide 250 ml
- Lanières d'oranges confites 50 unités

### Mode opératoire :

Dans la cuve d'un batteur, déposer la farine et la levure.

Battre les œufs avec le sucre. Ajouter le beurre fondu et le lait puis verser ce mélange dans le batteur avec les autres ingrédients en rajoutant les pépites de chocolat.

Remuer à grande vitesse. Verser la préparation dans des moules à muffins puis faire cuire au four à 170° C environ 30 minutes. Une fois les muffins tièdes, les démouler.

Préparer une ganache en faisant fondre dans une casserole le chocolat en tablette avec la crème. Tremper chaque muffin dans la ganache puis ajouter en décoration une lanière d'orange confite.