

Les recettes du 28/02/24

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

Courge spaghetti braisée et lardons grillés

Une recette proposée par le chef Christopher GIORGI

Liste des ingrédients pour 50 pièces :

- Courge Spaghetti 3 pièces
- Lardons naturels 500 gr
- Oignon 2 pièces
- Vin blanc 25 cl
- Huile d'olive 15 cl
- Huile de tournesol 15 cl
- Herbes de Provence
- Sel
- Poivre

Mode opératoire :

Préchauffer le four à 160° C.

Couper la courge en deux, la vider, l'assaisonner de sel, poivre et huile d'olive puis la déposer côté plat sur une plaque avec un papier sulfurisé et l'enfourner pendant 40 minutes.

Emincer les oignons, les faire revenir à la poêle avec de l'huile d'olive et un peu de beurre. Une fois translucides, ajouter les lardons.

Mélanger, mouiller avec du vin blanc et ajouter 2 gousses d'ail haché (pas avant sinon elles brûlent) ;

Laisser réduire et ajouter une cuillère à soupe de fond brun mouillé à l'eau.

Laisser réduire à nouveau et remuer de temps en temps. Une fois cuit les réserver sur le côté.

Quand la courge est cuite, laissez refroidir puis à l'aide d'une fourchette gratter la courge de haut en bas, des filaments se forment et donnent place à des spaghettis.

Mélanger le tout à la préparation lardons/oignons.

* * * * *

Purée d'ail sur croûton

Une recette proposée par le chef Sylvie DELOLME-LE-COZ

Liste des ingrédients pour 50 pièces :

- Pain 3 baguettes
- Ail violet 15 têtes
- Huile 10 ml
- Piment d'Espelette
- Sel

Mode opératoire :

Préchauffer le four à 120° C.

Cuire les têtes d'ail entières au four, environ, 1h30.

Les sortir du four et les écraser à la fourchette en enlevant leur peau.

Monter cette purée avec l'huile d'olive et assaisonner.

* * * * *

Cookies pomme cannelle, pâte de spéculos

Une recette proposée par le chef Christopher GIORGI

Liste des ingrédients pour 50 pièces :

- Pomme golden 5 pièces
- Sucre cassonade 225 g
- Sucre blanc 150 g
- Cannelle 1 pot
- Beurre 1 kg
- Farine 675 g
- Levure chimique 2 sachets
- Arome vanille 2 CS
- Œufs 2 pièces
- Pâte de spéculos 1 pot
- Beurre 350 g

Mode opératoire :

Préchauffer le four à 160° C. Dans un saladier, mélanger la farine, le sucre roux, la levure, la cannelle. Ajouter le beurre, l'œuf malaxer jusqu'à obtention d'une pâte homogène. Filmer et réserver au frais 30 minutes.

Eplucher les pommes, les vider et coupez-en certaines en tranches d'environ 2mm et d'autres en cubes, ni trop gros, ni trop petits (mirepoix).

Dans une casserole, jeter du beurre et du sucre, puis placer les lamelles de pomme, les faire cuire à feu doux. Une fois bien caramélisées, les réserver sans les superposer, faites de même avec les cubes mais moins longtemps.

Détailler les cookies par pièce de 60 g. Faire des boules et les disposer sur une plaque avec un papier cuisson et les écraser afin de former des petits palets, les espacer légèrement, enfourner à 150° C pendant 7 minutes.

Sortir les palets et, très rapidement, à l'aide d'une pince à dresser ou de vos doigts y enfoncer des cubes de pomme (6 maximum). Ré-enfourner 8 minutes. Les sortir et placer les lamelles de pomme confite au-dessus et à l'aide d'une poche faire des zigzags avec la pâte de spéculos.

* * * * *

Riz au lait aux pignons et fruits confits

Une recette proposée par le chef Sylvie DELOLME-LE-COZ

Liste des ingrédients pour 50 pièces :

- Orange 2 pièces
- Riz rond 200 g
- Lait entier 1 L
- Crème liquide 50 cl
- Sucre en poudre 180 g
- Arôme vanille

Mode opératoire :

Mettre tous les ingrédients dans une cocotte, à froid.

Allumer le feu un peu fort pour monter le lait à ébullition puis baisser au minimum et laisser cuire doucement 1h/1h30 en remuant régulièrement.

Pendant ce temps, torréfier les pignons dans une poêle et prélever les zestes d'oranges et les confire dans un sirop de sucre.

Une fois le riz cuit, incorporer les zestes et les pignons et transvaser immédiatement dans 1 récipient froid pour stopper la cuisson.

* * * * *

Crème de chorizo sur croûton

Une recette proposée par le chef Sylvie DELOLME-LE-COZ

Liste des ingrédients pour 50 pièces :

- Pain 3 baguettes
- Chorizo doux 200 g
- Crème épaisse 56 cl
- Poivron rouge 1 pièce
- Persil 1 bouquet
- Huile d'olive

Mode opératoire :

Enlever la peau du chorizo.

Couper le poivron en morceaux.

Mixer ensemble le chorizo, le poivron, l'ail, le persil et l'huile.

Ajouter la crème et bien mélanger.

* * * * *

Pissaladière anchois au sel

Une recette proposée par le chef Christian SOULIERS

Liste des ingrédients pour 50 pièces :

- Anchois au sel 1 kg
- Farine 2 kg
- Oignon frais 3 kg
- Huile olive 0,25 cl
- Tomates cocktail 500 g
- Poivre

Mode opératoire :

Confectionner la pâte à pain, mélanger la farine, le sel, l'huile d'olive y incorporer la levure diluée dans de l'eau tiède jusqu'à obtention d'un pâton souple. Laisser reposer 1 heure, à température ambiante et recouvrir avec un torchon.

Eplucher, laver et émincer les oignons. Les faire revenir à la poêle avec une légère coloration.

Etaler la pâte sur une plaque, recouvrir avec les oignons, disposer les anchois et les tomates. Couper en deux cuire 20 à 25 minutes à 180° C.

* * * * *

Mousse de butternut et pain d'épice

Une recette proposée par le chef Christian SOULIERS

Liste des ingrédients pour 50 pièces :

- Butternut 2 kg
- Crème liquide 30 % 0,50 cl
- Lait 0,25 cl
- Œufs 12 pièces
- Gélatine feuille 40 g
- Pain d'épice 10 tranches
- Poivre
- Piment poudre

Mode opératoire :

Eplucher, laver et cuire le butternut en morceaux avec une partie de la crème 0,25 cl environ 30 minutes.

Mélanger le lait, les œufs, y incorporer le butternut cuit en purée encore chaud y rajouter la gélatine préalablement trempée dans l'eau.

Monter au fouet l'autre partie de la crème et l'incorporer au reste de l'appareil délicatement.

Assaisonner de piment et sel, dresser en verrine et faire prendre environ 1 heure au frigo.

Tailler des bâtonnets de pain d'épices et les déposer sur la verrine avant de servir.

* * * * *

Pain perdu roulé jambon fromage

Une recette proposée par le chef Christopher GIORGI

Liste des ingrédients pour 50 pièces :

- Pain de mie 25 tranches
- Fromage 25 tranches
- Jambon Blanc 25 tranches
- Œufs 3 pièces
- Lait 25 cl
- Sel
- Poivre
- Ail semoule

Mode opératoire :

Prendre une tranche de pain de mie et l'aplatir avec un rouleau à pâtisserie.

Mettre un peu d'huile olive, une tranche de fromage et une tranche de jambon.

Rouler le tout bien serré et appuyer un peu dessus pour que ça tienne bien.

Répéter l'opération pour les autres et réserver au frais.

Prendre une assiette creuse y mettre 25 cl de lait, 2 œufs, du sel, du poivre et de l'ail en poudre et bien mélanger.

Préparer une poêle avec de l'huile neutre, 1mm de profondeur pas plus, tremper les roulés dans la préparation puis les placer dans la poêle chaude.

Cuire à petit feu, les retourner de tous les côtés pour avoir une cuisson homogène.

* * * * *