

## Les recettes du 29/02/24

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

# Arancini origan mozzarella

Une recette proposée par le chef Christopher GIORGI

### Liste des ingrédients pour 50 pièces :

- Risotto 300 gr
- Oignon 2 pièces
- Mozzarella 1 petit pain
- Crème liquide 30 % MG : 25 cl
- Fond brun 3 CS
- Ail semoule 1 pot
- Chapelure 1 paquet
- Œuf 4 pièces
- Farine 200 gr
- Huile de tournesol 1 L
- Origan
- Sel
- Poivre

### Mode opératoire :

Faire revenir les oignons hachés dans de l'huile d'olive. Ajouter le riz à risotto et bien mélanger. Ajouter l'origan, puis mouiller avec du vin blanc. Laisser cuire à petit feu. Une fois le vin réduit, ajouter le bouillon chaud (à niveau) à la préparation. Laisser réduire, répéter l'opération jusqu'à totale cuisson du riz, puis laisser refroidir.

Détailler la mozzarella en cube de 3 cm environ puis réserver.

Une fois le risotto refroidi, à l'aide de vos mains, former un palet et y mettre en son centre un cube de mozzarella. Refermer et former une boule.

Préparer la panure dans 3 récipients différents (farine, œuf battu, chapelure)

Tremper les boules dans cet ordre, puis les plonger dans un bain d'huile de friture chaude, laisser dorer retirer et réserver.

Peut se manger avec une petite sauce tomate épaisse.

\* \* \* \* \*

## Financiers noisette, ganache chocolat au lait

Une recette proposée par le chef Christopher GIORGI

### Liste des ingrédients pour 50 pièces :

- Blanc d'œufs 1 L
- Farine 500 g
- Sucre glace 1,3 kg
- Poudre de noisette 700 g
- Chocolat au lait pâtissier 2
- Crème liquide 25 cl
- Beurre 750 g
- Vanille arôme 1 fiole

### Mode opératoire :

Préchauffer le four à 180° C.

Dans une casserole à feu doux, faire chauffer la crème, une fois chaude ajouter le chocolat. Remuer sans arrêt afin d'éviter les accros. Verser le tout dans un récipient, filmer et réserver au frais.

Faire cuire le beurre jusqu'à ce qu'il colore (beurre noisette) le laisser refroidir.

Dans un saladier et à l'aide d'un fouet, mélanger l'ensemble des ingrédients secs. Ajouter les blancs d'œuf, petit à petit, en remuant, jusqu'à obtenir une pâte liquide. Ajouter ensuite le beurre noisette, sans verser le fond (brulé). Mélanger.

Beurrer des moules à financiers et enfourner 15 minutes. Les démouler à la sortie du four et réserver.

Prendre la ganache et la fouetter énergiquement jusqu'à l'obtention d'une texture moelleuse, la mettre en poche avec une douille ronde, puis pocher de bas en haut en effectuant une légère pression pour former une base épaisse et une petite pointe sur le dessus.

\* \* \* \* \*

# Chouquettes à la rilette de sardine

Une recette proposée par le chef Christian SOULIERS

## Liste des ingrédients pour 50 pièces :

- Beurre 400 g
- Sucre 20 g
- Farine 600 g
- Œuf 12 pièces
- Sardine à l'huile 500 g
- Fromage blanc 0,25 cl
- Citron 4 pièces
- Ciboulette 1 bouquet
- Echalote 5 pièces
- Piment
- Sel

## Mode opératoire :

Réaliser la pâte à choux, faire bouillir l'eau, le beurre, le sucre, le sel. Incorporer la farine et travailler le tout à la spatule pendant 5 minutes. Réserver la pâte dans un saladier. Incorporer les œufs, déposer des petits choux sur une plaque, les cuire 30 à 35 minutes à 180° C. Mélanger le fromage blanc, les sardines écrasées, le jus de citron, la ciboulette et les échalotes préalablement ciselées.

Assaisonner, faire un trou avec un couteau à l'arrière des choux et les remplir avec une poche à douille cannelée.

\* \* \* \* \*

## Petits grelots au parmesan et légumes confits

Une recette proposée par le chef Christian SOULIERS

### Liste des ingrédients pour 50 pièces :

- Légumes de saison 1,5 kg
- Oignons 1 kg
- Parmesan râpé 1 kg
- Basilic 1 bouquet
- Huile olive 0,25 cl
- Pomme de terre grelot (ratte) 1 kg

### Mode opératoire :

Placer les grelots dans une casserole. Recouvrir d'eau et porter à ébullition. Faire cuire les grelots 15 à 20 minutes ou jusqu'à ce que la pointe d'un couteau s'insère facilement dans la chair.

Râper finement le parmesan et le répartir en 24 amoncellements sur une plaque de cuisson tapissée d'une feuille de cuisson réutilisable.

Égoutter les pommes de terre, les couper en deux. Mettre les demi-grelots sur le fromage, face coupée vers le bas. Écraser chaque demi-grelot avec la base d'un verre.

Préchauffer le four à 190 °C. Placer la grille au centre du four. Cuire le tout au four 30 minutes ou jusqu'à ce que le fromage soit doré.

Pendant ce temps, hacher finement le basilic. Préparer les légumes de saison, les cuire à la poêle avec l'huile d'olive. Dans une grande assiette de service, mettre les grelots écrasés, face fromagée vers le haut. Répartir les légumes grillés marinés sur le fromage et garnir le tout de basilic.

\* \* \* \* \*

## Blancs de volaille aux olives

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

### Liste des ingrédients pour 50 pièces :

- Volaille 12 blancs
- Crème fraîche épaisse 400 g
- Olive verte dénoyautée 300 g
- Echalote 2 pièces
- Gousse d'ail 2 pièces
- Fond de volaille 100 g
- Crème liquide 10 cl

### Mode opératoire :

Préparer la farce en mixant 4 blancs de volaille, la crème et l'assaisonnement. Réserver au frais.

Préparer la sauce : ciseler les échalotes et hacher l'ail puis les faire revenir dans le beurre. Ajouter le fond de volaille et 10 cl de crème et laisser mijoter 20 mn. Ajouter les  $\frac{3}{4}$  des olives, et laisser infuser.

Préparer la volaille : ouvrir les filets en 2 et les taper pour les affiner. Les garnir de farce et de quelques olives et rouler le tout bien serré.

Pocher les rouleaux dans une eau bouillante salée pendant 10 minutes.

Tailler les rouleaux à votre convenance.

\* \* \* \* \*

## Minis sablés à l'huile d'olive et fraise

Une recette proposée par le chef Christian SOULIERS

### Liste des ingrédients pour 50 pièces :

- Farine 2 kg
- Sucre 200 g
- Huile olive 0,25 cl
- Beurre 200 g
- Fraise 2 kg
- Pignon de pin 200 g
- Crème liquide 30 % 0,25 cl

### Mode opératoire :

Préparer une pâte sablée : mélanger farine, sucre et beurre jusqu'à obtention d'un sable. Incorporer le jaune d'œuf et 5 cl huile olive. Travailler le pâton mettre au frigo 1 heure.

Monter la crème fraîche au fouet, laver et tailler les fraises en lamelles.

Etaler la pâte et, à l'aide d'un emporte-pièce, faire des petits ronds. Cuire au four environ 12 minutes à 180° C.

A la sortie du four, badigeonner les sablés d'huile d'olive et une fois refroidis, les garnir de chantilly avec quelques pignons de pins. Déposer une lamelle de fraise.

\* \* \* \* \*