

**JEUDI 3 OCTOBRE 2024**

MAYENNE ET SARTHE



**FICHE TECHNIQUE ENTRÉE**  
**Crèmeux de betterave au vinaigre de framboise**

## INGRÉDIENTS

*Pour 10 personnes*

- 500 g de betteraves cuites
- 150 g de crème liquide
- 1.5 feuille de gélatine 170 bloom
- 10 g de vinaigre de framboise
- 50 g de sel
- 5 œufs durs
- PM croutons

## DÉROULÉ

- Mixer les betteraves
- Faire chauffer un peu de purée de betteraves, ajouter les feuilles de gélatine, le sel et le vinaigre.
- Incorporer la crème fouettée.
- Dresser en verrine à l'aide d'une poche
- Mettre en décoration, quartiers œufs durs et croutons de pain.



**JEUDI 3 OCTOBRE 2024**

MAYENNE ET SARTHE



## FICHE TECHNIQUE PLAT

**Sauté de veau aux pommes, risotto de sarrazin**

### INGRÉDIENTS

*Pour 10 personnes*

#### **Sauter de veau**

- 2 kg de veau
- 200 g d'oignon
- 400 g de carottes
- 3 gousses d'ail
- 3 pommes
- 1/2 l de jus de pomme
- 100 g de beurre
- 50 g de vinaigre de cidre
- 50 g de sucre semoule

#### **Risotto**

- 500 g de graines de sarrazin
- 50 g d'échalottes ciselées
- 10 g d'ail hâchée
- 25 g de gingembre haché
- 100 g de brunoise de carottes
- 50 g de parmesan
- Ciboulette

### DÉROULÉ

#### **Sauter de veau aux pommes :**

- *Faire revenir les morceaux de veau avec les oignons ciselés, carottes en brunoise, ail, pommes en morceaux.*
- *Singer, déglacer avec le jus de pomme.*
- *Mouiller à hauteur d'eau et laisser mijoter.*
- *Décanner, monter au beurre la sauce et ajouter la gastrique de vinaigre de cidre.*
- *Assaisonner*

#### **Risotto de Sarrazin**

- *Cuire comme un risotto*



**JEUDI 3 OCTOBRE 2024**

MAYENNE ET SARTHE



## FICHE TECHNIQUE DESSERT

### Eclair gloria de butternut et chocolat blanc

## INGRÉDIENTS

Pour 10 personnes

### Pâte à choux

- 100 g de farine
- 3 œufs
- 80 g d'eau
- 100 g de lait
- 150 g de beurre
- 4 g de sucre
- 4 g de sel

### Gloria butternut

- 1/2 l de crème liquide
- 125 g de chocolat blanc
- 100 g de pulpe de butternut
- 2 feuilles de gélatine 170 bloom

### Butternut confit

- 200 g billes de butternut
- 1/2 l d'eau
- 375 g de sucre

## DÉROULÉ

### Pâte à choux

- Réaliser la pâte à choux

### Gloria butternut

- Cuire le butternut au four dans du papier d'aluminium.
- Récupérer la pulpe et maintenir au frais
- Faire bouillir la crème avec la pulpe de butternut.
- Ajouter les feuilles de gélatine préalablement trempées et verser sur le chocolat blanc en mixant.
- Garder au frais une nuit et monter le lendemain comme une chantilly. Mettre en poche.

### Butternut confit

- Réaliser les billes de butternut et les cuire dans le sirop

