



# **FICHES RECETTES**

**POUR LES PROFESSIONNELS  
DE LA RESTAURATION COLLECTIVE**

**2017**





# INTRODUCTION

Il est présenté un recueil de recettes établi pour la cuisine scolaire sur une base de 100 personnes, sachant que les quantités pourront être adaptées en fonction des besoins des convives.

Cet outil, simple et pratique d'utilisation, peut servir de soutien à l'introduction de nouvelles préparations dans les assiettes des collégiens.

Il est réalisé par les cuisiniers des collèges et le cuisinier référent du Département.

Ce sont des recettes classiques ou innovantes confectionnées principalement avec des produits frais et/ou locaux.

Elles ont pour but de partager des savoir-faire et éveiller les papilles.





# LISTE DES RECETTES AU 01 JUILLET 2017

## Entrées

Crème de lentilles  
Velouté d'asperges  
Minestrone  
Mesclun d'automne  
Concombres a la crème mentholée  
Pissaladière  
Tarte à la tomate, chèvre et/ou basilic  
Thon à la Catalane

## Poissons

Pavé de colin provençal  
Filets de poisson ou truite meunière  
Filet de poisson dugléré  
Filets de poisson Crécy  
Filet de poisson bonne femme  
Filets de merlu sauce mouclade

## Viandes

Volaille pochée sauce suprême  
Tajine d'agneau aux pruneaux  
Sauté de lapin façon civet  
Rougail de saucisses

Gigot d'agneau rôti aux gousses d'ail de Lautrec  
et à la fleur de thym

Navarin de mouton ou d'agneau  
Lapin aux champignons  
Pintades rôties aux raisins et verjus  
Coq au vin  
Curry d'agneau  
Côtes de porc sauce robert  
Cuisses de canard braisées à l'orange

## Accompagnements

Risotto au Cantal  
Flan de carottes muscadé  
Embeurrée de choux  
Carottes et pois chiches braisés  
Semoule à la fleur d'oranger  
Pommes de terre fondantes à la fleur de thym

## Desserts

Tarte tatin  
Clafoutis aux fruits  
Brownies  
Paris-Brest  
Pâte à choux  
Tiramisu  
Crumble aux pommes  
Pommes chaudes confites à la cannelle  
sauce caramel

T A R N





# ENTRÉES





# CRÈME DE LENTILLES

## Matériel utilisé

- rondeau
- 1 mixeur

Temps de préparation : 1h  
Nombre de couverts : 100  
Temps de cuisson : 1h20

Denrées	Poids	Méthode de fabrication
Lentilles	4,4 kg	→ Cuire les lentilles avec les oignons et l'ail concassé. Surveiller la cuisson: elles doivent être cuites mais pas en bouillie.
Oignons	1 kg	
Ail	200 g	→ Les égoutter
Bouquet Garni	2	→ Mettre dans un rondeau et mixer les lentilles avec un peu de bouillon de légumes si besoin.
Crème liquide	1,5 l	→ Remettre à cuire pendant 15 minutes.
Beurre	2 kg	→ Compléter avec du bouillon de légumes pour avoir une crème ni trop épaisse, ni trop fluide.
Bouillon de légumes	20 l	
Sel	QS	→ Crémer et laisser cuire encore 5 mn.
Poivre	QS	→ Vérifier l'assaisonnement en sel et poivre et ajouter le beurre.
		→ Réserver à chaud à + 63° C.

### **NB**

Parsemer de ciboulette hachée au moment du service ou cuire avec de la saucisse fumée et au terme de la cuisson la couper en petits dés.

T A R N



LE DÉPARTEMENT





# VELOUTÉ D'ASPERGES

## Matériel utilisé

- rondeau
- 1 mixeur

Temps de préparation : 1h  
Nombre de couverts : 100  
Temps de cuisson : 30 mn

Denrées	Poids	Méthode de fabrication
Asperges blanches ou vertes (fraîches ou cuites)	3,5 kg	→ Éplucher et laver les asperges. → Les mettre à cuire dans de l'eau salée, citronnée, pendant 30 mn.
Citron	4	→ Les égoutter et garder un peu d'eau de cuisson ( 15 l environ).
Farine	1 kg	→ Faire un roux avec le beurre et la farine.
Beurre	1 kg	→ Mixer les asperges dans de l'eau de cuisson.
Crème fraîche	1 kg	→ Délayer le roux avec de l'eau de cuisson.
Sel	QS	→ Mélanger les asperges mixées, avec la préparation liée (environ 20 l)
Poivre	QS	→ Remettre l'ensemble à cuire 5 mn. → Crémer et vérifier l'assaisonnement. → Réserver à chaud à + 63° C.

### **NB**

On peut parsemer de pluches de cerfeuil au moment de servir.

T A R N



LE DÉPARTEMENT





# MINISTRONE

## Matériel utilisé

- 1 rondeau
- 1 steam

Temps de préparation : 1h30  
Nombre de couverts : 100  
Temps de cuisson : 30 mn

Denrées	Poids	Méthode de fabrication
Poireaux	2 kg	→ La veille faire tremper les haricots blancs.
Beurre	1 kg	→ Eplucher, tailler les légumes en paysanne.
Pommes de terre	3 kg	→ Faire revenir les lardons, débarrasser et réserver.
Carottes	2 kg	
Cèleri branches	1 kg	→ Faire suer avec le beurre les poireaux, céleri, carottes, oignons, ail, courgettes.
Oignons	1 kg	
Haricots verts frais ou surgelés	500 g	→ Mouiller avec 25 litres d'eau.
Petits pois frais ou surgelés	500 g	→ Ajouter les pommes de terre, haricots verts, petits pois, tomates, puis les lardons et les haricots.
Tomates fraîches	3 kg	→ Après 15 mn de frémissement, ajouter le riz.
Tomate concentrée	1/2 bt	→ Reprendre en bouillon, puis ajouter les spaghettis coupés en 2 et la tomate concentrée.
Courgettes	1 kg	
Spaghetti	500 g	→ Laisser cuire, vérifier l'assaisonnement.
Riz rond	500 g	
Parmesan	1 kg	→ Réserver à chaud à + 63° C.
Lard fumé	500 g	→ Au moment de servir, ajouter le persil, le basilic grossièrement haché et le parmesan.
Ail	100 g	
Persil	250 g	
Basilic	250 g	

T A R N



LE DÉPARTEMENT





# CONCOMBRES A LA CRÈME MENTHOLÉE

## Matériel utilisé

- Cuve batteur, fouet
- Coupe-légumes

Temps de préparation : 1h  
Nombre de couverts : 100  
Poids par personne : 100 g  
Calories : 50 kcal

Denrées	Poids	Méthode de fabrication
Concombres	12 kg	→ Canneler quelques concombres et les émincer pour le décor, réserver au froid à + 3° C.
Crème liquide	2,5 l	→ Peler, émincer et dégorger le reste des concombres, réserver au froid à + 3°C dans une passoire.
Jus de citron	15 cl	→ Monter légèrement la crème liquide pour lui donner de la consistance.
Menthe	1 bt	→ Aciduler la crème fouettée avec le jus de citron.
Sel	QS	→ Adjoindre les feuilles de menthe mixées très finement.
Poivre de Cayenne	QS	→ Rectifier l'assaisonnement (sel, poivre de Cayenne).
		→ Dresser en ravier.
		→ Décorer avec une feuille de menthe et des rondelles de concombre cannelées.

### **NB**

On peut tailler les concombres en petits cubes (10 x 10).

T A R N



LE DÉPARTEMENT







# MESCLUN D'AUTOMNE

## Matériel utilisé

Temps de préparation : 1h  
Nombre de couverts : 100  
Poids par personne : 100 g  
Calories : 150 kcal

Denrées	Poids	Méthode de fabrication
Scarole blanche	3 kg	→ Eplucher, laver séparément les salades et les pommes, égrainer le raisin.
Endives	3 kg	→ Préparer la vinaigrette. Elle peut être améliorée avec de l'huile de noix en y substituant une partie de l'huile employée.
Mâche	1 kg	
Salade rouge (chicorée rouge)	1 kg	→ Dresser avec soin les salades et les pommes, assaisonner.
Pommes	2 kg	→ Ajouter sur le dessus les cerneaux de noix et les grains de raisin.
Raisins	1 kg	
Cerneaux de noix	500 g	
Vinaigrette	2.5 l	
Citrons (pour pommes)	QS	

### **NB**

Cette salade composée peut être améliorée par des petits cubes de fromage, 5 à 10 g par personne.

T A R N



LE DÉPARTEMENT





# PISSALADIÈRE

## Matériel utilisé

→ 5 plaques 60 x 40

Temps de préparation	: 1h
Temps de cuisson	: 30 mm
Nombre de couverts	: 100
Mode de cuisson	: Four
Matériel de cuisson	: Plaques de cuisson
Poids par personne	: 140 g
Calories	: 100 kcal

Denrées	Poids	Méthode de fabrication
Pâte à pain	9 kg	→ Faire 5 abaisses pour des plaques de 60 x 40.
Oignons émincés	7 kg	→ Plaquer les abaisses sur papier de cuisson huilé et saupoudrer d'herbes de Provence. Faire une bordure en repliant les bords de la pâte.
Ail haché	120 g	
Olives noires en rondelles	1 kg	→ Faire revenir dans de l'huile d'olive, sans coloration, les oignons émincés. Ajouter l'ail haché, saler, poivrer, égoutter.
Filets d'anchois	100 g	
Herbes de Provence	QS	→ Garnir les abaisses avec les oignons, les filets d'anchois et les olives.
Sel	QS	→ Laisser pousser légèrement la pâte avant cuisson. Cuire à + 175 ° C pendant 20/35 minutes environ.
Poivre	QS	→ Détailler en 20/24 portions par plaque 60 x 40.

T A R N



LE DÉPARTEMENT





# TARTE À LA TOMATE, CHÈVRE ET/OU BASILIC

## Matériel utilisé

→ 5 plaques 60 x 40

Temps de préparation	: 45 mn
Temps de cuisson	: 30 mn
Nombre de couverts	: 100
Mode de cuisson	: Four
Matériel de cuisson	: Plaques de cuisson
Poids par personne	: 100 g
Calories	: 75 kcal

Denrées	Poids	Méthode de fabrication
Pâte feuilletée	4.5 kg	<p>→ Faire 5 abaisses de 4 mm d'épaisseur si vous utilisez de la pâte fraîche.</p> <p>→ Plaquer les abaisses.</p> <p>→ Badigeonner d'un mélange fait avec la tomate concentrée et la moutarde.</p> <p>→ Garnir avec des rondelles de tomates, rajouter le fromage de chèvre en tranches après les rondelles de tomates préalablement macérées (depuis la veille en chambre froide) avec de l'huile d'olive, du basilic finement haché. Saler et poivrer.</p> <p>→ Cuire à + 180° C pendant 15/20 minutes environ. Contrôler la cuisson.</p> <p>→ Détailler chaque plaque en 20 portions.</p>
<b>ou</b>		
Plaques de feuilletage surgelées de 3,5 cm	6 pc	
Fromage de chèvre	400 g	
Tomate concentrée	400 g	
Tomates fraîches	4 kg	
Moutarde	200 g	
Huile d'olive	QS	
Basilic	1 b	
Sel	QS	
Poivre	QS	

T A R N



LE DÉPARTEMENT





# THON À LA CATALANE

## Matériel utilisé

- 2 bacs GN 1/1 x 100 perforés
- 2 bacs GN 1/1 x

Temps de préparation	: 30 mn
Temps de cuisson	: 15 mn
Nombre de couverts	: 100
Mode de cuisson	: Vapeur
Matériel de cuisson	: Four mixte
Poids par personne	: 150 g
Calories	: 250 kcal

Denrées	Poids	Méthode de fabrication
Thon au naturel	3 bt 3/1	→ Tailler les carottes en dés (grosseur macédoine).
Cornichons	1/2 bt 5/1	→ Cuire les carottes à la vapeur ou à l'anglaise (10 mn)
Carottes fraîches	5 kg	→ Refroidir en fin de cuisson, réserver au froid à + 3° C.
Persil	200 g	→ Confectionner une vinaigrette moutardée.
Huile	1 l	→ Ajouter le concentré de tomates préalablement détendu avec la sauce.
Vinaigre	10 dl	→ Emietter le thon avec les cornichons en rondelles, ajouter les carottes et le persil haché.
Concentré de tomates	1 bt 4/4	
Sel	QS	→ Incorporer la sauce, rectifier l'assaisonnement.
Poivre	QS	→ Dresser sur une assiette ou un ramequin.  → Réserver au froid à + 3° C.

T A R N



LE DÉPARTEMENT





# POISSONS





# PAVÉ DE COLIN PROVENÇAL

## Matériel utilisé

→ 8 bacs GN 1/1 x 65

Temps de préparation	: 1h30
Temps de cuisson	: 20 mm
Nombre de couverts	: 100
Mode de cuisson	: Sauté/gratiné
Matériel de cuisson	: Sauteuse/four
Poids par personne	: 200 g
Calories	: 400 kcal

Denrées	Poids	Méthode de fabrication
Filets de poisson (ou dos de colin surgelés)	14 kg	→ Habiller le poisson.
Tomates pelées épépinées	3 bt 5/1	→ Tailler les filets de poisson en pavés. Réserver au froid à + 3° C.
Echalotes ciselées	750 g	→ Faire fondre en sauteuse les oignons émincés. Egoutter.
Fenouil	1 pc	→ Tapisser le fond des GN de service avec la fondue d'oignons.
Olives noires en rondelle	750 g	→ Faire revenir légèrement l'échalote et le fenouil émincés.
Oignons émincés	5 kg	Ajouter la tomate, l'ail, la fleur de thym. Mouiller avec le vin blanc. Cuire à petit feu quelques instants. Laisser réduire afin d'obtenir la consistance voulue. Réserver au chaud à + 63° C.
Ail haché	250 g	
Fleur de thym déshydratée	30 g	→ Fariner légèrement les pavés de poisson.
Vin blanc	1, 5 l	→ En sauteuse, faire revenir à l'huile sur les deux faces, les pavés sans surcuisson (+58° C à cœur). Eponger.
Huile d'olive	1 l	
Farine	QS	→ Dresser les pavés en GN sur le lit d'oignons émincés.
Sel	QS	→ Napper chaque pavé avec le coulis de tomates. Parsemer de rondelles d'olives noires.
Poivre	QS	→ Passer au four chaud à + 180° C, à chaleur sèche, afin d'obtenir la coloration souhaitée. Contrôler la cuisson (+ 63° C à cœur). Réserver au chaud à + 63° C.

## NB

On peut, avant le passage au four, saupoudrer légèrement de chapelure.

T A R N



LE DÉPARTEMENT





# FILETS DE POISSON OU TRUITE MEUNIÈRE

## Matériel utilisé

→ 8 bacs GN 1/1 x 40

Temps de préparation : 45 mn  
Temps de cuisson : 15mn  
Nombre de couverts : 100  
Mode de cuisson : Sauté au four  
Matériel de cuisson : Four  
Poids par personne : 140 g  
Calories : 380 kcal

Denrées	Poids	Méthode de fabrication
Filets de poisson ou truite	14 kg 18 kg	→ Habiller le poisson. → Portionner en fonction de la morphologie du poisson.
Beurre	3 kg	→ Beurrer abondamment au pinceau le fond des bacs GN de cuisson. Saler, poivrer.
Jus de citron	1 l	
Jus de veau lié (facultatif)	2 dl	→ Disposer environ 12 portions par bac GN (on peut préalablement fariner les pièces de poisson).
Persil haché	300 g	
Cerfeuil haché	100 g	→ Beurrer les portions plaquées. Saler, poivrer.
Ciboulette hachée	200 g	→ Piquer la sonde au cœur d'une portion.
Sel	QS	→ Cuire au four, à chaleur sèche, à + 210 °C, 10 à 12 mn environ. Atteindre + 63° C à cœur.
Poivre	QS	→ Parsemer les fines herbes sur les poissons. Verser quelques gouttes de citron et de jus lié. → Pour le service, arroser de beurre très chaud préalablement clarifié.

T A R N



LE DÉPARTEMENT





# FILETS DE POISSON DUGLÉRÉ

## Matériel utilisé

- 8 bacs GN 1/1 x 65
- 8 couvercles
- 1 rondéau

Temps de préparation	: 1h30
Temps de cuisson	: 10mm
Nombre de couverts	: 100
Mode de cuisson	: Poché
Matériel de cuisson	: Four
Poids par personne	: 150 g
Calories	: 240 kcal

Denrées	Poids	Méthode de fabrication
Filets de poisson	15 kg	→ Habiller le poisson.
Fumet de poisson	8 l	→ Portionner les filets.
Concentré de poisson	100 g	→ Plaquer 12 portions par bac GN beurré. Saler, poivrer.
Vin blanc	1 l	→ Élaboration de la sauce Dugléré :
Crème fraîche	2 l	→ Cuire le roux. Réhydrater le fumet. Elaborer le velouté de poisson. Maintenir au chaud.
Beurre	1,5 kg	→ Dans un rondéau, faire suer l'échalote et l'oignon finement ciselés.
Échalotes ciselées	500 g	→ Ajouter la tomate concassée et le vin blanc.
Oignons hachés	2 kg	→ Assaisonner. Laisser mijoter. Réduire afin d'obtenir la consistance d'une fondue.
Tomates concassées (ou cubes de tomates surgelés)	5 kg	→ Ajouter la crème fraîche au velouté.
Persil haché	500 g	→ Monter la sauce au mixer pour donner de l'onctuosité. Mettre au point avec le concentré de poisson.
Sel	QS	→ Ajouter le beurre en parcelles. Monter à nouveau au mixer pour augmenter l'onctuosité.
Poivre	QS	→ Adjoindre la fondue de tomates et le persil haché.
<b>Roux</b>		→ Rectifier l'assaisonnement. Réserver à chaud à + 63° C.
Beurre	600 g	→ Piquer la sonde de cuisson dans une portion de poissons.
Farine	600 g	→ Mettre au four à chaleur mixte. Atteindre + 63° C à cœur.
		→ Filmer à la sortie du four pour garder le moelleux du poisson.
		→ Durant le service, napper les portions à la demande.

T A R N



LE DÉPARTEMENT







# FILETS DE POISSON CRÉCY

## Matériel utilisé

- 8 bacs GN 1/1 x 40 perforés
- 2 bacs GN 1/1 x 50 avec couvercles

Temps de préparation	: 1h
Temps de cuisson	: 10mm
Nombre de couverts	: 100
Mode de cuisson	: Vapeur
Matériel de cuisson	: Four mixte
Poids par personne	: 250 g
Calories	: 460 kcal

Denrées	Poids	Méthode de fabrication
Filets de poisson	14 kg	→ Habiller les filets de poisson. Portionner. Réserver au froid à + 3° C.
Fumet de poisson	8 l	
Concentré de champignons	100 g	→ Remettre en température la purée de carotte en bacs GN couverts, à chaleur mixte, à + 160° C. Remuer de temps en temps en cours de réchauffage. Beurrer, rectifier l'assaisonnement. Filmer. Réserver au chaud à + 63° C.
Concentré de poisson	100 g	
Crème fraîche	2 l	→ Réaliser le velouté de poisson. Ajouter la crème fraîche, le concentré de poissons, le concentré de champignons et 1/5 de la purée de carottes.
Beurre	2 kg	
Jus de citron	10 cl	→ Monter la sauce au mixer pour lui donner de l'onctuosité. Réserver au chaud à + 63° C à cœur.
Purée de carottes surgelée	10 kg	
<b>Roux</b>		→ Plaquer 12 portions de poisson par bac GN perforé.
Beurre	500 g	
Farine	500 g	Piquer la sonde au cœur d'une portion.
Sel	QS	→ Cuire au four à la vapeur. Atteindre + 63° C à cœur.
Poivre	QS	
Cayenne	QS	→ Napper de sauce Crécy. Pluches de cerfeuil (facultatif rondelles de citron cannellées, fleurons, etc.)
		<b>NB</b> On peut adapter la recette avec de la purée de brocolis, de céleris, etc.

T A R N



LE DÉPARTEMENT





# FILETS DE POISSON BONNE FEMME

## Matériel utilisé

→ 8 bacs GN 1/1 x 65

Temps de préparation	: 1h
Temps de cuisson	: 10mm
Nombre de couverts	: 100
Mode de cuisson	: Vapeur
Matériel de cuisson	: Four mixte
Poids par personne	: 250 g
Calories	: 460 kcal

Denrées	Poids	Méthode de fabrication
Filets de poisson	14 kg	→ Habiller les filets de poisson. Portionner. Réserver au froid à + 3° C.
Fumet de poisson	10 l	
Crème fraîche	3 l	→ Beurrer, puis saler et poivrer le fond des bacs GN 1/1 de cuisson.
Concentré de poisson	100 g	
Echalotes ciselées	1 kg	→ Répartir de façon équitable, sur le fond des bacs, les échalotes ciselées, le persil haché et la duxelle de champignons.
Duxelle de champignons	2 bt	
Persil haché	400 g	→ Plaquer 12 portions par bac sur la garniture. Réserver au froid à + 3° C sur échelle de cuisson.
<b>Roux</b>		
Beurre	900 g	→ Elaborer le fumet en utilisant le vin blanc pour sa réhydratation. Faire le roux.
Farine	900 g	→ Réaliser la sauce crème. Ajouter le concentré de Poisson et le beurre en parcelles.
Sel	QS	
Poivre	QS	→ Monter la sauce au mixer pour lui donner une bonne onctuosité.
Cayenne	QS	→ Napper de sauce les portions de poisson.
		→ Piquer la sonde de cuisson au cœur d'une portion.
		→ Cuire au four, à chaleur sèche, à + 190° C. Atteindre + 63° C à cœur. Réserver au chaud à + 63° C.

## NB

Le beurre et la crème émulsionnées dans la sauce, sous l'action de la chaleur sèche, permettent un léger glaçage.

T A R N



LE DÉPARTEMENT





# FILETS DE MERLU SAUCE MOUCLADE

## Matériel utilisé

→ 8 bacs GN 1/1 x 65

Temps de préparation : 60 mn  
Temps de cuisson : 10 mn  
Nombre de couverts : 100  
Mode de cuisson : Vapeur  
Matériel de cuisson : Four vapeur 90°  
Poids par personne : 140 g  
Calories : 390 kcal

Denrées	Poids	Méthode de fabrication
Filets de merlu	14 kg	→ Habiller les filets de merlu. Éventuellement portionner. Elaborer le fumet.
Fumet de poissons	10 l	→ Tapisser d'échalotes ciselées le fond des bacs GN 1/1 préalablement beurrés, salés et poivrés.
Moules pleine eau	4 kg	→ Plaquer 12 portions de poisson et 48 moules pleine eau en bacs GN perforés. Doubler d'un bac plein (ce système facilitera la récupération du fond de cuisson).
Crème liquide	2 l	
Safran	50 g	→ Faire le roux. Refroidir.
Persil haché	200 g	→ Mouiller chaque bac avec 1,25 l de fumet.
Citrons	2 kg	→ Piquer la sonde de cuisson au cœur d'une portion de poisson. Couvrir les bacs.
Beurre	250 g	
Sel	QS	→ Cuire au four, à chaleur mixte, à + 160° C, entre 5 et 10 minutes environ. Atteindre + 63° C à cœur.
Poivre	QS	→ Récupérer le fond de cuisson dans un rondau.
<b>Roux</b>		
Beurre	600 g	→ Filmer chaque bac afin de garder le moelleux du poisson.
Farine	600 g	→ Verser le fond de cuisson sur le roux. Lier le velouté.
Moules décoration	QS	→ Ajouter la crème fraîche et le safran. → Monter la sauce au mixer jusqu'à l'obtention de l'onctuosité désirée. Ajouter quelques gouttes de citron. Rectifier l'assaisonnement. → Napper le poisson à la demande. Décorer de 4 moules encoquillées. Saupoudrer de persil frais.

## NB

On peut ajouter quelques moules décortiquées que l'on aura pris soin de réchauffer à la vapeur ( 2 à 3 kg pour 100 personnes). Moules surgelées ou en boîte.

T A R N



LE DÉPARTEMENT





# VIANDES





# VOLAILLE POCHÉE SAUCE SUPRÊME

## Matériel utilisé

- Marmite/steam
- Chinois
- Rondeau
- 6 bacs GN 1/1 x 100

Temps de préparation	: 1h
Temps de cuisson	: 30 mm
Nombre de couverts	: 100
Mode de cuisson	: Poché
Matériel de cuisson	: Marmite/steam
Poids par personne	: 250 g
Calories	: 470 kcal

Denrées	Poids	Méthode de fabrication
Poulet P.A.C. 4/4 ou cuisse de poule	25 kg	→ Portionner les volailles. → Dans un steam, blanchir les pièces de volaille.
Jus de citron	1/2 l	→ Rafraîchir, égoutter et citronner les pièces de volaille.
Fond blanc de volaille	25 l	→ Dans le steam, déposer les pièces de volaille, mouiller à hauteur avec le fond blanc de volaille.
Concentré de volaille	100 g	→ Porter à ébullition, écumer, dégraisser. Réduire la source de chaleur.
Gros sel	QS	
Sel fin	QS	→ Dans un rondau, confectionner le roux blanc, laisser refroidir.
Poivre	QS	→ Vérifier la cuisson des volailles (+ 85° C). Décanter et dépouiller, réserver au chaud à + 63° C en bacs GN. → Réduire le fond de cuisson.
<b>Sauce suprême</b>		
Beurre	800 g	→ Chinoiser le fond blanc de cuisson bouillant (12 litres), sur le roux.
Farine	800 g	→ Fouetter le velouté ainsi obtenu (au mixeur, la sauce devient plus onctueuse).
<b>Ou</b> roux blanc déshydraté	QS	
Crème fraîche	3 l	→ Réduire jusqu'à consistance et quantité désirées (10 litres), tout en crémant le velouté avec les 3 litres de crème. → Vérifier l'onctuosité de la sauce et l'assaisonnement. → Corser avec le concentré de volaille.
		→ Chinoiser sur les portions. Réserver au chaud (+ 63° C).
		<b>Variante</b> → Sauce ivoire Sauce suprême + 100 g de concentré de viande

T A R N



LE DÉPARTEMENT





# TAJINE D'AGNEAU AUX PRUNEAUX

## Matériel utilisé

- 4 bacs GN 1/1 x 100 de service avec couvercles
- 4 bacs GN 1/1 x 65
- 4 bacs perforés GN 1/1 x 100
- Sauteuse/four mixte
- Sonde de cuisson

- Temps de préparation : 2h30
- Temps de cuisson : 1h30
- Nombre de couverts : 100
- Mode de cuisson : Ragoût brun
- Matériel de cuisson : Sauteuse/four mixte
- Poids par personne : 180g
- Calories : 500 kcal

Denrées	Poids	Méthode de fabrication
Sauté d'agneau	16 kg	<ul style="list-style-type: none"><li>→ En sauteuse, faire rissoler la viande.</li><li>→ Egoutter la viande pour éliminer les graisses de cuisson, réserver au chaud à + 63° C.</li><li>→ Dégraisser la sauteuse, éliminer les particules carbonisées.</li><li>→ Faire revenir les oignons en sauteuse, ajouter la viande, l'ail, le safran, la cannelle, le bouquet garni, le sel et le poivre.</li><li>→ Remuer l'ensemble, laisser suer quelques instants.</li></ul> <p><b>Cuisson</b></p> <p><i>1ère méthode (en sauteuse)</i></p> <ul style="list-style-type: none"><li>→ Mouiller avec le fond brun clair et fond lié.</li><li>→ Porter à ébullition, écumer, couvrir.</li><li>→ Cuire à feu doux de 1h à 1h15mn environ. Contrôler la cuisson.</li><li>→ Au terme de la cuisson, réserver la viande en bacs GN de service, laisser réduire le fond de cuisson au volume et à la consistance désirés.</li></ul> <p>→ Répartir la sauce chinoisée sur les 4 bacs GN, réserver au chaud à + 63° C.</p> <p><i>2ème méthode (au four mixte)</i></p> <ul style="list-style-type: none"><li>→ Répartir les morceaux de viande, la garniture aromatique et les fonds dans les bacs GN.</li><li>→ Piquer la sonde de cuisson au cœur d'un morceau de viande, couvrir.</li><li>→ Cuire à four mixte, à + 170° C, 45 à 50 mn environ.</li><li>→ Atteindre + 95/97° C à cœur, contrôler la cuisson.</li><li>→ Dégraisser et dépouiller la surface de la cuisson, réserver à + 63° C.</li></ul> <ul style="list-style-type: none"><li>→ Durant la cuisson, hydrater les pruneaux dans l'eau chaude, égoutter.</li><li>→ Glacer les pruneaux au miel en sauteuse ou au four en bacs GN.</li><li>→ Servir les morceaux d'agneau nappés de sauce, garnir de pruneaux glacés au miel et saupoudrer de graines de sésame.</li></ul>
Oignons émincés	2,5 kg	
Pruneaux secs dénoyautés	2,5 kg	
Miel	750 g	
Graines de sésame	200 g	
Bouquet garni	1 pc	
Ail haché	200 g	
Safran	10 g	
Sel	QS	
Poivre	QS	
Cannelle	QS	
Fond brun clair	2 l	
Fond brun lié	8 l	

T A R N



LE DÉPARTEMENT





# SAUTÉ DE LAPIN FAÇON CIVET

## Matériel utilisé

- 1 sauteuse
- 6 bacs GN 1/1 x 65
- 2 bacs polycarbonate
- GN 2/1 x 200
- Sonde de cuisson

- Temps de préparation : 2h
- Temps de cuisson : 1h à 1h30
- Nombre de couverts : 100
- Mode de cuisson : Sauté en sauce
- Matériel de cuisson : Sauteuse/four mixte
- Poids par personne : 200g
- Calories : 340 kcal

Denrées	Poids	Méthode de fabrication
Cuisses et râbles de lapin	20 kg	<ul style="list-style-type: none"> <li>→ Mariner le lapin et la garniture aromatique rangés en alternance dans un bac en polycarbonate. Mouiller jusqu'à recouvrement de la viande. Laisser mariner depuis la veille.</li> <li>→ Egoutter séparément et réserver les morceaux de lapin, la garniture aromatique et le liquide de la marinade.</li> <li>→ Faire revenir la viande, puis la garniture. Réserver, au chaud à + 63° C, dégraisser la sauteuse.</li> <li>→ Mettre en sauteuse les morceaux de lapin et la garniture aromatique, singer, assaisonner.</li> </ul>
<b>Marinade</b>		
Carottes	2 kg	
Oignons	2 kg	
Ail	200 g	
Bouquet garni	1 pc	
Huile	2 dl	
Clous de girofle	QS	
Vin rouge	6 l	
<b>Sauce</b>		
Fond brun lié	6l	<p><b>Cuisson</b></p> <p><i>1ère méthode (sauteuse)</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>→ Mouiller avec le fond brun lié et la marinade.</li> <li>→ Porter à ébullition, écumer, couvrir.</li> <li>→ Cuire à feu doux 1h à 1h 30. Contrôler la cuisson.</li> <li>→ Au terme de la cuisson, décanter les morceaux et les répartir dans les bacs GN 1/1 de service. Ajouter la garniture.</li> <li>→ Mettre au point la sauce : réduire au volume et à la consistance désirés (12 litres environ). Napper de sauce les morceaux de lapin. Réserver au chaud à + 63° C.</li> </ul> <p><i>2ème méthode (four mixte)</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>→ Répartir dans les bacs GN les morceaux de lapin singés et la garniture aromatique.</li> <li>→ Mouiller avec le fond brun clair et compléter avec la marinade à hauteur des morceaux.</li> <li>→ Piquer la sonde dans une jointure, puis couvrir.</li> <li>→ Cuire à four mixte, à + 170° C, de 50 à 60 mn environ.</li> <li>→ Atteindre + 87° C à cœur, contrôler la cuisson.</li> <li>→ Ajouter la garniture, rectifier l'assaisonnement. Réserver au chaud à + 63° C.</li> </ul> <p><b>Garniture</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>→ Glacer à brun les petits oignons. Faire sauter les champignons.</li> <li>→ Passer au four à + 175 ° C en bacs perforés les dés de poitrine.</li> <li>→ Pour le service, parsemer de persil haché.</li> <li>→ Disposer un croûton de pain taosté ou frit.</li> </ul> <p><b>Variante</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>→ Lapin en gibelotte .               <ul style="list-style-type: none"> <li>→ Même méthode, mais marinade au vin blanc plus 2 bt 5/1 tomates concassées pour la cuisson.</li> </ul> </li> </ul>
Farine	300 g	
Sel	QS	
Poivre	QS	
<b>Garniture</b>		
Petits oignons	5 kg	
Champignons	1 bt 5/1	
Poitrine fraîche	5 kg	
Persil	300 g	
Pain de mie	25 tr	

T A R N



LE DÉPARTEMENT





# ROUGAIL DE SAUCISSES

## Matériel utilisé

- 1 sauteuse
- 4 bacs GN 1/1 x 65

Temps de préparation	: 2h
Temps de cuisson	: 25 mn
Nombre de couverts	: 100
Mode de cuisson	: Mixte
Matériel de cuisson	: Sauteuse
Poids par personne	: 180g
Calories	: 450 kcal

Denrées	Poids	Méthode de fabrication
Saucisse de Toulouse	14kg	→ Peler et piler ensemble l'ail, le gingembre et le sel.
Oignons ciselés	3 kg	→ Tronçonner les saucisses en morceaux de 3 cm de long environ.
Ail rose de Lautrec	100 g	→ En sauteuse, faire revenir les saucisses, ajouter ensuite les oignons ciselés, laisser colorer.
Gingembre	150 g	→ Egoutter les saucisses et les oignons de l'huile de cuisson.
Tomate concentrée	1 bt 4/4	→ Dégraisser la sauteuse, éliminer les particules carbonisées.
Tomates concassées	2 bt 3/1	→ Remettre en sauteuse les saucisses et les oignons.
Safran	QS	→ Ajouter le mélange gingembre, ail, sel, tomates concassées et assaisonnement.
Sel	QS	→ Diluer la tomate concentrée dans le fond brun clair.
Poivre	QS	→ Mouiller, porter à ébullition, écumer, cuire environ 15 mn, couvrir, contrôler la cuisson, réduire éventuellement le fond de cuisson.
Poivre de Cayenne	QS	→ Réserver au chaud à + 63° C, en bacs GN de service.
Fond brun clair	4 l	→ Servir avec du riz parfumé.
		→ Saupoudrer de persil haché.

T A R N



LE DÉPARTEMENT







# GIGOT D'AGNEAU RÔTI AUX GOUSSES D'AIL DE LAUTREC ET A LA FLEUR DE THYM

## Matériel utilisé

- 4 grilles de cuisson GN 1/1
- 5 bacs GN 1/1 x 65
- 1 russe

Temps de préparation	: 2h
Temps de cuisson	: 1h30
Nombre de couverts	: 100
Mode de cuisson	: Mixte
Matériel de cuisson	: Four mixte
Poids par personne	: 150g
Calories	: 400 kcal

Denrées	Poids	Méthode de fabrication
Gigots désossés (P.A.C)	15 kg	→ Habiller les gigots.
Huile	300 g	→ Enduire au pinceau du mélange huile-beurre. Saler. Poivrer. Parsemer de fleur de thym déshydratée. (50/60 g environ).
Beurre	500 g	→ Plaquer les gigots sur les grilles de cuisson. Piquer la sonde de cuisson au cœur d'un gigot.
Jus d'agneau	5 l	→ Ranger les grilles sur l'échelle de cuisson.
Ail écrasé	100 g	→ Déposer les gousses d'ail avec leur peau dans un bac GN 1/1 et le glisser en dessous des grilles de cuisson pour faire fonction de lèchefrite.
Gousses d'ail rose	200 pc	
Fleur de thym déshydratée	100 g	→ Cuire au four à chaleur mixte à + 160/170° C pendant 1h 15 environ. Atteindre + 58° C à cœur.
Gingembre en poudre	2 g	→ Elaborer le jus d'agneau. Réserver au chaud à + 63° C.
Sel	QS	→ Au terme de la cuisson des gigots, réserver en bacs GN de service. Au pinceau, glacer de beurre fondu les pièces rôties. Maintenir au chaud à + 63° C.
Poivre	QS	→ Dégraisser le jus de cuisson récupéré dans la lèchefrite. Réserver les gousses d'ail. Verser le jus de cuisson dans une russe.
		→ Ajouter le jus d'agneau au jus de cuisson. Adjoindre le gingembre en poudre, l'ail écrasé et 40 g de fleur de thym déshydratée. Faire frémir. Laisser infuser. Passer à l'étamine.
		→ Pour le service, accompagner les tranches de gigot de 2 gousses d'ail rôties et de jus d'agneau parfumé.

T A R N



LE DÉPARTEMENT





# NAVARIN DE MOUTON OU D'AGNEAU

## Matériel utilisé

- 4 bacs GN 1/1 x 100 perforés
- 1 sauteuse
- 4 bacs GN 1/1 x 65
- 4 bacs GN 1/1 x 100 de cuisson avec couvercles
- Sonde de cuisson

Temps de préparation	: 1h
Temps de cuisson	: 1h30
Nombre de couverts	: 100
Mode de cuisson	: Mixte
Matériel de cuisson	: Sauteuse/four mixte
Poids par personne	: 180g
Calories	: 400 kcal

Denrées	Poids	Méthode de fabrication
Epaule	16 kg	→ Faire le fond brun clair, cuire avec le bouquet garni. → Saisir les morceaux de viande en sauteuse, puis les oignons émincés, égoutter, réserver à + 63° C. → Dégraisser la sauteuse, éliminer les particules carbonisées. → Mettre les morceaux de viande et les oignons en sauteuse.
Huile	1 l	→ Singer, ajouter la tomate concentrée, l'ail haché et l'assaisonnement, mélanger. Faire suer quelques instants.
Oignons	3 kg	<b>Cuisson</b> <i>1ère méthode (en sauteuse)</i> → Mouiller avec le fond brun clair. → Porter à ébullition, écumer, couvrir, laisser mijoter 1h à 1h 30. → Contrôler la cuisson (+ 95° C à cœur). → Durant la cuisson, glacer à brun les petits oignons grelots, réserver.
Concentré de tomates	1 bt 4/4	→ Réserver la viande en bacs GN 1/1 de service, ajouter les petits oignons.
Ail haché	200 g	→ Réduire la sauce au volume et à la consistance désirés. → Vérifier l'assaisonnement et l'onctuosité de la sauce.
Farine	500 g	→ Napper la viande, réserver au chaud à + 63° C.
Bouquet garni	1 pc	<i>2ème méthode (à four mixte)</i> → Répartir dans les 4 bacs GN de cuisson la viande et les oignons qui auront été singés, tomatés, aillés et assaisonnés.
Petits oignons	2,5 kg	→ Mouiller avec le fond brun clair à hauteur de la viande, soit 3 l par bac. → Piquer la sonde à cœur d'un morceau de viande, couvrir.
Beurre	300 g	→ Cuire à + 170° C à four mixte pendant 45/50 mn environ, atteindre + 95° C à cœur.
Sucre	200 g	→ Durant la cuisson, glacer les petits oignons grelots, réserver.
Persil	300 g	→ Contrôler la cuisson, ajouter la garniture, réserver au chaud à + 63C.
Sel	QS	<b>Variantes</b> → Sauté de mouton printanier garniture de légumes surgelés cuits à la vapeur en bacs perforés (20 kg) 25 à 30 minutes.
Poivre	QS	→ Haricot de mouton ajouter au navarin 7 kg de cocos blancs ou de flageolets préalablement cuits et égouttés, mijoter quelques instants.
Fond brun clair	12 l	→ Aux pommes : garniture de pommes de terre cuites à la vapeur (20 kg) 15 à 20 minutes.



# LAPIN AUX CHAMPIGNONS

## Matériel utilisé

- 6 bacs de service GN 1/1 x 100 avec couvercles

Temps de préparation	: 1h
Temps de cuisson	: 1h à 1h30
Nombre de couverts	: 100
Mode de cuisson	: Mixte
Matériel de cuisson	: Sauteuse/four mixte
Poids par personne	: 200g
Calories	: 340 kcal

Denrées	Poids	Méthode de fabrication
Cuisses ou râbles de lapin de 200 g	20 kg	<ul style="list-style-type: none"><li>→ Préparer le jus de veau lié. Réserver au chaud à + 63° C.</li><li>→ Faire revenir en sauteuse les morceaux de lapin.</li><li>→ Dégraisser la sauteuse, éliminer les particules carbonisées.</li><li>→ Faire suer l'échalote ciselée. Ranger les morceaux de lapin dans la sauteuse sur l'échalote.</li><li>→ Déglacer au vin blanc.</li><li>→ Ajouter l'ail finement haché, le bouquet garni, le concentré de champignons et l'assaisonnement.</li></ul> <p><b>Cuisson</b></p> <p><i>1ère méthode (en sauteuse)</i></p> <ul style="list-style-type: none"><li>→ Mouiller avec le jus de veau lié.</li><li>→ Porter à ébullition, écumer, réduire la source de chaleur, laisser mijoter de 1h à 1h 30 environ.</li><li>→ Contrôler la cuisson (+ 85° C à cœur).</li><li>→ Décanter en bacs GN de service les morceaux de lapin.</li><li>→ Vérifier l'assaisonnement et l'onctuosité de la sauce, verser sur les morceaux de lapin, ajouter la garniture, réserver au chaud à + 63°C.</li></ul> <p><i>2ème méthode (à four mixte)</i></p> <ul style="list-style-type: none"><li>→ Répartir les morceaux et la garniture aromatique dans les 6 bacs GN.</li><li>→ Mouiller avec le jus de veau lié.</li><li>→ Piquer la sonde de cuisson au cœur de la jointure d'un morceau de lapin, couvrir.</li><li>→ Mettre en cuisson à four mixte à + 170° C, atteindre + 85° C à cœur.</li></ul> <p><b>Garniture</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>→ Champignons surgelés, cuire dans une partie du fond, réserver.</li></ul> <p><b>Finition</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>→ Pour le service, saupoudrer de persil haché.</li></ul>
Huile	1 l	
Echalotes	1,5 kg	
Ail haché	200 g	
Bouquet garni	1 pc	
Beurre	250 g	
Champignons	2 bt 5/1	
Vin blanc	2 l	
Jus de veau lié	10 l	
Concentré de champignons	200 g	
Persil haché	300 g	
Sel	QS	
Poivre	QS	



# PINTADES RÔTIES AUX RAISINS ET VERJUS

## Matériel utilisé

→ 5 bacs de service  
GN 1/1 X 65

Temps de préparation : 1h30  
Temps de cuisson : 45 mn  
Nombre de couverts : 100  
Mode de cuisson : Rôti  
Matériel de cuisson : Four  
Poids par personne : 250g  
Calories : 275 kcal

Denrées	Poids	Méthode de fabrication
Pintades P.A.C 4/4 ou cuisses 100 pièces	25 kg	→ Habiller les volailles. Si besoin, portionner la volaille en 4/4. → Faire revenir chaque morceaux en sauteuse, réserver en bacs gastro.
Grains de raisin	4 kg	→ Cuire au four, à chaleur mixte à + 170° C. Atteindre + 85° C à cœur. Contrôler la cuisson.
Raisin blanc (verjus)	2 kg	→ Réserver au chaud à + 63° C en bacs GN de service les pièces rôties.
Jus de citron (verjus)	10 cl	→ Récupérer le jus de cuisson (de la lèchefrite). Dégraisser. Réserver au chaud à + 63° C.
Vin blanc (verjus)	1 l	
Jus de poulet	5 l	
Sel	QS	<b>Garniture et jus</b> → Au four à chaleur sèche à + 185° C, dans un bac GN 1/1 préalablement beurré, saisir les grains de raisin de façon à les garder fermes et entiers en fin de dorage. Déglacer les grains avec le jus de cuisson des pintades. Laisser cuire quelques instants.
Poivre	QS	→ Dans un rondau, élaborer le jus de poulet. Ajouter le verjus. Laisser frémir. Réserver au chaud à + 63° C.
		<i>Pour le service</i> → Arroser la portion de pintade avec le jus au verjus et décorer de quelques grains de raisin rôtis.
		<b>NB</b> Le verjus peut être obtenu en pressant les raisins blancs encore verts ou bien par le mélange d'un litre de vin blanc additionné de 10 cl de citron.

T A R N



LE DÉPARTEMENT





### Matériel utilisé

- Sauteuse au four mixte
- 2 bacs polycarbonate x 250
- 5 bacs GN 1/1 x 100 de cuisson avec couvercles
- 5 bacs GN 1/1 x 100 de service
- Sonde de cuisson

# COQ AU VIN

<b>Temps de préparation</b>	: 45mm
<b>Temps de cuisson</b>	: 1h
<b>Nombre de couverts</b>	: 100
<b>Mode de cuisson</b>	: sauté et mixte
<b>Matériel de cuisson</b>	: sauteuse/four mixte
<b>Poids par personne</b>	: 200g
<b>Calories</b>	: 570kcal

Denrées	Poids	Méthode de fabrication
Morceaux de coq	25 kg	<ul style="list-style-type: none"> <li>→ Faire mariner depuis la veille en bacs polycarbonate les morceaux de coq et les éléments de la marinade.</li> <li>→ Après la marinade, égoutter les morceaux de volaille et les légumes séparément.</li> </ul>
Fond blanc de volaille	5 l	
Farine	450 g	
Fond brun de volaille lié	4 l	
<b>Eléments de la marinade</b>		<b>Cuisson</b>
Carottes émincées	2 kg	<i>1ère méthode (en sauteuse)</i>
Oignons émincés	2 kg	→ Faire revenir en sauteuse les morceaux de volaille, puis ajouter les légumes de la marinade, égoutter, réserver.
Vin rouge	9 l	→ Dégraisser la sauteuse, éliminer les particules carbonisées.
Bouquet garni	1 pc	→ Remettre en sauteuse les morceaux de volaille et la garniture aromatique, singer, laisser suer quelques instants.
Ail écrasé	150 g	→ Mouiller avec le vin de la marinade, le fond blanc de volaille et le fond brun de volaille lié.
Sel/poivre/persil	QS	→ Porter à ébullition, écumer, cuire à couvert à feu doux pendant 1h 30 à 2h selon la grosseur et la qualité de la viande.
<b>Garniture</b>		→ Au terme de la cuisson, décanter les morceaux de volaille en bacs GN de service et ajouter la garniture.
Poitrine fraîche	3 kg	→ Faire réduire la sauce pour obtenir le volume (12/14 l) et la consistance voulue, rectifier l'assaisonnement.
Petits oignons grelots	2,5 kg	→ Chinoiser la sauce sur le coq et sa garniture.
Champignons de Paris	1 bt 5/1	<i>2ème méthode (à four mixte)</i>
Tranches de pain de mie	100 tr	→ Faire 16 litres de sauce civet en utilisant le vin de la marinade corsé avec du concentré de champignons.
Sauce civet pour cuisson au four	16 l	→ Faire revenir en sauteuse les morceaux de coq, égoutter.
Concentré de champignons	100 g	→ Répartir les morceaux dans les 5 bacs GN de cuisson.
		→ Mouiller avec la sauce civet.
		→ Piquer la sonde de cuisson dans la jointure d'un morceau, couvrir.
		→ Cuire à four mixte à + 170° C pendant 1h 30/2h environ, atteindre + 95° C à coeur, ajouter la garniture, réserver au chaud à + 63°C.
		<b>Garniture</b>
		→ Petits oignons grelots glacés à brun.
		→ Lardons de poitrine fraîche et champignons passés au four à + 185° C.

T A R N



LE DÉPARTEMENT





# CURRY D'AGNEAU

## Matériel utilisé

→ 6 bacs GN 1/1 X 100  
avec couvercles

**Temps de préparation** : 45 mn  
**Temps de cuisson** : 1h à 1h30  
**Nombre de couverts** : 100  
**Mode de cuisson** : Ragoût  
**Matériel de cuisson** : Sauteuse ou four  
**Poids par personne** : 240g  
**Calories** : 480 kcal

Denrées	Poids	Méthode de fabrication
Agneau (morceaux de 80 g)	16 kg	→ En sauteuse, faire revenir les morceaux de viande. Égoutter pour éliminer les graisses de cuisson. Réserver.
Oignons hachés	3 kg	→ Dégraisser la sauteuse. Éliminer les particules carbonisées.
Ail haché	200 g	→ Remettre en sauteuse la viande et les oignons revenus. Ajouter l'ail haché, la poudre de curry, la farine. Bien mélanger l'ensemble. Faire suer quelques minutes.
Pommes	3 kg	→ Mouiller avec le fond blanc et le lait de coco. Ajouter le bouquet garni et l'assaisonnement.
Bananes	3 kg	→ Porter à ébullition. Écumer. Réduire la source de chaleur. Laisser mijoter durant 1h 15 environ.
Farine	500 g	→ Au fil de la cuisson, ajouter les pommes et les bananes coupées en dés.
Fond blanc de veau lié	12 l	→ Atteindre + 95° C à cœur. Contrôler la cuisson.
Lait de noix de coco	3 l	→ Au terme de la cuisson, décanter la viande. Réserver à chaud en bacs GN 1/1 de service. Filmer.
Crème fraîche	2 l	→ Dégraisser et dépouiller la surface du fond de cuisson. Éliminer le bouquet garni. Laisser réduire afin d'obtenir 10 l de fond de cuisson.
Poudre de curry	300 g	→ Verser le fond de cuisson dans un rondau.
Amandes effilées	300 g	→ Ajouter la crème fraîche. Vérifier l'assaisonnement et la consistance de la sauce. Au mixeur, l'émulsionner légèrement, afin de lui donner de l'onctuosité.
Bouquet garni	1 pc	→ Napper la viande réservée en bacs GN. Filmer.
Sel	QS	→ Pour le service, saupoudrer le curry d'amandes effilées.
Poivre	QS	→ Accompagner de riz Madras.
Cayenne	QS	

T A R N



LE DÉPARTEMENT





# CÔTES DE PORC SAUCE ROBERT

## Matériel utilisé

- 8 bacs GN 1/1 X 65 avec couvercles
- Four mixte ou sauteuse
- Sonde de cuisson

- Temps de préparation : 2h
- Temps de cuisson : 15 mn
- Nombre de couverts : 100
- Mode de cuisson : Vapeur ou sauté
- Matériel de cuisson : four mixte ou sauteuse
- Poids par personne : 140g
- Calories : 420kcal

Denrées	Poids	Méthode de fabrication
		<b>Elaboration de la sauce</b>
		→ Faire suer les oignons finement ciselés.
		→ Déglacer avec le vin blanc, réduire de moitié.
		→ Adjoindre le jus de veau lié, réduire doucement 5 minutes environ.
		→ Chinoiser la sauce hors du feu liée à la moutarde.
		→ Ajouter le beurre en parcelles, monter la sauce, rectifier l'assaisonnement, réserver au chaud à + 63° C.
		<b>Cuisson</b>
		<i>1ère méthode (à four mixte)</i>
		→ Disposer les côtes de porc sans chevauchement en bacs GN de cuisson.
		→ Saupoudrer uniformément le marquage glaçage nature sur les côtes de porc.
		→ Piquer la sonde à cœur dans une côte.
		→ Cuire à four mixte à + 110/120° , atteindre + 72° C à cœur, stopper la cuisson et maintenir au four 2 minutes environ, réserver au chaud à + 63 C.
		<i>2ème méthode (en sauteuse)</i>
		→ Assaisonner les côtes de porc.
		→ Cuire en sauteuse 4 à 5 minutes chaque face, contrôler la cuisson, réserver en bacs GN de service à + 63° C.
		→ Dégraisser, éliminer les particules carbonisées.
		→ Réaliser la sauce comme ci-dessus.
		<b>Variante</b>
		<i>Sauce charcutière</i>
		→ Incorporer à la sauce Robert, 1 kg de julienne de cornichons.
Côtes de porc (PAC)	14 kg	
Jus de veau lié	5 l	
Oignons	2 kg	
Vin blanc	2 l	
Moutarde	300 g	
Beurre	500 g	
Beurre finition	750 g	
Marquage glaçage nature	450 g	
Huile	1/2 l	
Sel	QS	
Poivre	QS	

T A R N



LE DÉPARTEMENT





# CUISSES DE CANARD BRAISÉES À L'ORANGE

## Matériel utilisé

- 8 GN 1/1 X 65
- Sauteuse/ Four
- 1 rondau

Temps de préparation	: 2h
Temps de cuisson	: 50mn
Nombre de couverts	: 100
Mode de cuisson	: Braisé
Matériel de cuisson	: four/sauteuse
Poids par personne	: 250g
Calories	: 375kcal

Denrées	Poids	Méthode de fabrication
Cuisses de canard	20 kg	<ul style="list-style-type: none"><li>→ Habiller les cuisses de canard. Saler, poivrer.</li><li>→ En sauteuse, faire revenir les cuisses de canard. Egoutter les cuisses de la graisse de cuisson. Réserver au chaud.</li><li>→ Plaquer 12 pièces par bac GN;</li><li>→ Mouiller chaque bac avec du jus de canard et 1 l de jus de veau lié.</li><li>→ Piquer la sonde de cuisson dans la jointure d'une cuisse. Couvrir. Cuire au four, à chaleur sèche, à + 160° C. Atteindre + 87° C à cœur.</li></ul> <p><i>Durant la cuisson</i></p> <ul style="list-style-type: none"><li>→ Au zesteur, zester en fine julienne la peau de 10 à 12 oranges. Blanchir la julienne.</li><li>→ Peler à vif et tailler en segments les oranges. Réserver.</li><li>→ Au terme de la cuisson, verser le fond de cuisson dans un rondau. Réserver au chaud en bacs GN de service les cuisses de canard. Parsemer avec la julienne d'orange.</li><li>→ Cuire le sucre et le vinaigre au caramel blond (gastrique).</li><li>→ Adjoindre la gastrique et 1/2 l de jus d'orange au fond de cuisson. Porter à ébullition. Dépouiller. Rectifier l'assaisonnement et la saveur avec le curaçao.</li><li>→ Napper la sauce à l'orange sur les cuisses de canard. Filmer. Maintenir au chaud à + 63° C.</li><li>→ Servir chaque portion de canard avec quelques segments d'orange et une demi-rondelle d'orange cannellée.</li></ul>
Jus de canard	2 l	
Oranges non traitées	3 kg	
Fond brun lié	10 l	
Curaçao	8 dl	
Jus d'orange	1/2 l	
Vinaigre	500 g	
Sucre	500 g	
Sel	QS	
Poivre	QS	

## Variantes

### Canard braisé sauce Bigarade

- Ajouter au jus d'orange 1/4 l de jus de citron.

### Canard Montmorency

- Remplacer les oranges par 2 boîtes 5/1 de cerises et le curaçao par 6 dl de cherry.

T A R N



LE DÉPARTEMENT







# ACCOMPAGNEMENTS





# RISOTTO AU CANTAL

## Matériel utilisé

- 4 bacs GN 1/1 X 100 avec couvercles
- 1 rondau

Temps de préparation	: 15mn
Temps de cuisson	: 45mn
Nombre de couverts	: 100
Mode de cuisson	: Mixte
Matériel de cuisson	: Four mixte
Poids par personne	: 250g
Calories	: 300kcal

	Poids	Méthode de fabrication
Riz long prétraité	10 kg	<ul style="list-style-type: none"><li>→ Préparer le bouillon de volaille, diluer et mélanger le concentré de tomates, porter à ébullition. Réserver au chaud à + 63° C, rectifier l'assaisonnement.</li><li>→ Mettre le riz dans les bacs GN de cuisson (2.5 kg par bac), mélanger les oignons déshydratés ou frais préalablement revenus.</li><li>→ Mouiller avec 4 litres de fond tomate par bac, mélanger, fermer avec les couvercles.</li><li>→ Faire partir le riz en cuisson à four chaud à + 170° C, à chaleur mixte, 45 minutes sans remuer.</li><li>→ Vérifier la cuisson, lier avec le gruyère râpé et le cantal à l'aide d'une fourchette.</li></ul> <p><b>NB</b> Ne pas mettre le cantal ou le gruyère à l'avance. Même méthode pour le riz piémontais, cantonais, espagnol... adapter les garnitures.</p>
Bouillon de volaille <b>ou</b> Fond blanc de volaille	16 l	
Concentré de tomates	1,5 kg	
Oignons déshydratés <b>ou</b> Oignons frais	150 g 1,6 kg	
Cantal	1,5 kg	
Gruyère	1,5 kg	
Sel	QS	
Poivre	QS	

T A R N



LE DÉPARTEMENT





# FLAN DE CAROTTES MUSCADÉ

## Matériel utilisé

→ 6 bacs GN 1/1 X 65

Temps de préparation : 40mn  
Temps de cuisson : 30mn  
Nombre de couverts : 100  
Matériel de cuisson : Four mixte  
Poids par personne : 300g

Denrées	Poids	Méthode de fabrication
Carottes	20 kg	→ Cuire à l'anglaise ou à la vapeur les carottes, égoutter.
Oeufs	60 pc	→ Faire l'appareil avec le lait la crème, les oeufs, le sel, le poivre et la muscade. Chinoiser.
Lait	10 l	→ Faire un blanc avec la farine et une partie de l'appareil à l'aide d'un chinois, l'adjoindre à l'appareil.
Crème fraîche	2 l	
Farine	150 g	→ Plaquer les carottes dans les bacs GN beurrés.
Noix de muscade	QS	→ Verser l'appareil légèrement au-dessus du niveau des carottes.
Sel	QS	
Poivre	QS	→ Cuire au four à + 170°/175° C, chaleur sèche.  → Réserver au chaud à + 63° C.

### **NB**

L'ajout de farine permet de tenir plus ferme le flan et de permettre une coupe en portions plus nette.

T A R N



LE DÉPARTEMENT





# EMBEURRÉE DE CHOUX

## Matériel utilisé

- 6 bacs GN 1/4 X 65
- Sauteuse ou four mixte
- 1 marmite

Temps de préparation	: 30mn
Temps de cuisson	: 45mn
Nombre de couverts	: 100
Mode de cuisson	: Braisé
Matériel de cuisson	: Sauteuse ou four mixte
Poids par personne	: 230g

Denrées	Poids	Méthode de fabrication
Choux blancs	15 kg	<p>→ Blanchir les choux émincés, rafraîchir, égoutter.</p> <p>→ En sauteuse, faire revenir les lardons avec les oignons émincés, puis ajouter les carottes.</p> <p>→ Ajouter l'émincé de chou blanchi (ou bien surgelé), l'ail haché et les herbes de Provence. Saler, poivrer.</p> <p><b>Cuisson</b></p> <p><i>1ère méthode (en sauteuse)</i></p> <p>→ Ajouter le jus de rôti choisi, couvrir, laisser compoter à feu doux 45 minutes environ.</p> <p><i>2ème méthode (au four)</i></p> <p>→ Répartir le chou et la garniture aromatique dans les bacs GN.</p> <p>→ Répartir le jus.</p> <p>→ Mettre au four, à chaleur mixte, à + 170° C, cuire pendant 40 mn environ.</p> <p>→ Contrôler la cuisson, rectifier l'assaisonnement, couvrir et réserver au chaud à + 63° C.</p> <p><b>NB</b></p> <p>Le jus sera choisi en fonction de la viande à accompagner (bœuf, pintade, canard, porc...).</p> <p>On peut aussi utiliser du chou rouge.</p>
Choux verts (ou surgelés)	15 kg	
Oignons émincés	3,5 kg	
Carottes émincées	2 kg	
Lardons de poitrine fumée	2,5 kg	
Ail haché	200 g	
Huile	1 l	
Margarine	500 g	
Herbes de Provence déshydratées	50 g	
Jus de bœuf	5 l	
Sel	QS	
Poivre	QS	

T A R N



LE DÉPARTEMENT





# CAROTTES ET POIS CHICHES BRAISÉS

## Matériel utilisé

- 6 bacs GN 1/1 X 65
- 1 sauteuse

Temps de préparation	: 1h
Temps de cuisson	: 30mn
Nombre de couverts	: 100
Matériel de cuisson	: Sauteuse ou four
Poids par personne	: 300g
Calories	: 280kcal

Denrées	Poids	Méthode de fabrication
Carottes fraîches	25 kg	→ Cuire les pois chiches, égoutter, réserver.
Pois chiches	3 kg	→ En sauteuse, à l'huile d'olive, faire revenir l'oignon haché, puis ajouter les carottes taillées selon votre goût.
Oignons émincés	3 kg	→ Ajouter le raisins secs, le sel, le poivre, le poivre de Cayenne, les graines de cumin et l'ail haché.
Ail haché	150 g	→ Mouiller avec 2 litres de fond blanc de veau lié.
Raisins secs	1,5 kg	<b>Cuisson</b>
Huile d'olive	1 l	<i>1ère méthode (en sauteuse)</i>
Graines de cumin	50 g	→ Cuire à couvert.
Fond blanc de veau lié	2 l	→ En fin de cuisson, ajouter les pois chiches.
Sel	100 g	→ Rectifier l'assaisonnement, maintenir au chaud à + 63° C.
Poivre	10 g	<i>2ème méthode (au four)</i>
Cayenne	5 g	→ Répartir l'ensemble des éléments dans les bacs GN 1/1. Ajouter les pois chiches.
		→ Cuire à chaleur mixte à + 170° C pendant 25 à 30 mn. Rectifier l'assaisonnement.
		→ Réserver au chaud à + 63° C.

T A R N



LE DÉPARTEMENT





# SEMOULE À LA FLEUR D'ORANGER

## Matériel utilisé

- 4 bacs GN 1/1 X 100 avec couvercles
- 1 sauteuse
- 1 rondau

Temps de préparation	: 45mn
Temps de cuisson	: 5mn
Nombre de couverts	: 100
Poids par personne	: 150g
Calories	: 450 kcal

Denrées	Poids	Méthode de fabrication
Semoule moyenne	10 kg	→ Dans une sauteuse (non allumée), verser la semoule, puis l'huile.
Beurre	1 kg	→ Mélanger à l'aide d'une spatule.
Fleur d'oranger	2/3 cl	→ Dans un rondau, porter à ébullition le fond blanc, le beurre et le sel (cannelle suivant recette).
Cannelle	QS	
Huile	1/2 l	→ Hydrater en versant le fond bouillant directement sur la semoule. Remuer.
Sel	100 g	
Fond blanc de volaille (3/4 du volume de la semoule)		→ Couvrir pour faire gonfler la semoule (5 minutes environ).
<b>ou</b>		→ Egrainer la semoule à l'aide d'une araignée.
Eau (3/4 du volume de la semoule)		→ Réserver au chaud à + 63° C.
		<b>NB</b> Pour un tajine, on peut saupoudrer la semoule, au moment de servir, d'un mélange fait de cannelle, de sucre glace et d'amandes effilées légèrement colorées.

T A R N



LE DÉPARTEMENT





# POMMES DE TERRE FONDANTES À LA FLEUR DE THYM

## Matériel utilisé

→ 10 bacs GN 1/1 X 65

Temps de préparation : 1h30  
Temps de cuisson : 45mn  
Nombre de couverts : 100  
Mode de cuisson : Mixte  
Matériel de cuisson : Four  
Poids par personne : 280g  
Calories : 300 kcal

Denrées	Poids	Méthode de fabrication
Pommes de terre BF 15	45 kg	→ Tailler régulièrement les pommes de terre à l'état brut. → A la parmentière, tourner mécaniquement les pommes de terre lors de l'épluchage.
Fond blanc de veau lié	10 l	→ Porter à ébullition le fond blanc de veau et le beurre taillé en parcelles, saler, poivrer, rectifier l'assaisonnement.
Beurre	1 kg	
Fleur de thym déshydratée	100 g	→ Plaquer les pommes de terre tournées dans les bacs GN beurrés.
Sel	100 g	→ Saupoudrer de fleur de thym.
Poivre	15 g	→ Couvrir d'un papier cuisson.
Concentré de viande (facultatif)	100 g	→ Cuire au four, à chaleur sèche, à + 175° C.
Jus de veau lié (facultatif)	1 l	→ Contrôler la cuisson, réserver au chaud à + 63° C.  → La pomme de terre doit être rôtie, colorée et fondante à la fois.

### **NB**

On peut corser le fond de cuisson

*En ajoutant*

→ 100 g de concentré de viande.

*Ou bien*

→ 1 litre de jus de veau lié.

T A R N



LE DÉPARTEMENT





# DESSERTS







# TARTE TATIN

## Matériel utilisé

- 8 bacs GN 1/4 X 20
  - Ou 5 plaques 60x40 à rebords
- Pour la pâte feuilletée
- 1 cuve
  - 1 crochet
  - 1 bac GN polycarbonate

- Temps de préparation : 1h30mn
  - Temps de cuisson : 20mn
  - Nombre de couverts : 100
  - Matériel de cuisson : Four
- Pour la pâte feuilletée
- Temps de préparation : 1h30 mn
  - Nombre de couverts 100

Denrées	Poids	Méthode de fabrication
<b>Pâte feuilletée</b>		<b>Pâte feuilletée</b> <ul style="list-style-type: none"><li>→ Mettre dans la cuve du batteur la farine tamisée.</li><li>→ Incorporer à la farine, avec le crochet, l'eau et le sel préalablement dissous.</li><li>→ Aux 3/4 du mélange de la détrempe, ajouter la matière grasse détaillée en gros cubes d'environ 2 cm de côté.</li><li>→ Travailler la pâte sans la corser, de façon à garder la matière grasse en morceaux dans la détrempe.</li><li>→ Faire trois pâtons. Filmer. Laisser reposer au froid à + 3° C.</li><li>→ Pour chaque pâton, faire deux tours doubles. Laisser reposer 10 mn.</li><li>→ Ensuite, faire 2 tours simples. Laisser reposer 10 mn.</li><li>→ Détailler, dorer, laisser reposer au froid à + 3° C 10 mn.</li><li>→ Cuire les pièces, suivant la grosseur, de + 180° C à + 200° C.</li></ul>
Farine	2,5 kg	
Eau	1,4 kg	
Sel	60 g	
Matière grasse	1,9 kg	
<b>Tarte Tatin</b>		<b>NB</b> Cette méthode permet une utilisation rapide de la pâte, avec des temps de repos très court. 1 tour double ou pliage portefeuille = 1 tour et demi.
Pâte feuilletée	4 kg	
Pommes (70/75)	50 pc	<b>Tarte Tatin</b> <ul style="list-style-type: none"><li>→ Beurrer fortement au pinceau 5 plaques de 60 x 40 à rebords de préférence ou 8 bacs GN 1/1;</li><li>→ Enduire le fond des plaques de caramel liquide.</li><li>→ Éplucher, évider, couper en 2 moitiés et citronner les pommes.</li></ul>
Caramel liquide	1 l	Disposer en 4 rangées de 5 1/2 pommes par plaque 60 x 40 et en 3 rangées de 4 1/2 pommes par bac GN 1/1: <ul style="list-style-type: none"><li>→ Recouvrir d'une abaisse de pâte feuilletée de 3,5 cm d'épaisseur ou de plaque de feuilletage surgelée, la surface de l'abaisse devant être légèrement supérieure à la surface de la plaque.</li><li>→ Marquer la forme de la pomme et prédécouper chaque Portion.</li><li>→ Cuire au four, à + 180° C, 20 mn environ.</li><li>→ Décoller chaque portion à l'aide d'une spatule et démouler à l'envers, côté feuilletage sur assiette.</li></ul>
Beurre fondu	250 g	<b>NB</b> On peut faire sauter au beurre les pommes taillées en quartiers, avant de les disposer sur le caramel.

T A R N



LE DÉPARTEMENT





# CLAFOUTIS AUX FRUITS

## Matériel utilisé

→ 4 bacs GN 1/1 X 65

Temps de préparation : 1h15 mn  
Temps de cuisson : 45 mn  
Nombre de couverts : 100  
Matériel de cuisson : Four

Denrées	Poids	Méthode de fabrication
Farine	2 kg	→ Mettre dans la cuve du batteur, la farine, le sucre, la vanille et les œufs.
Lait	10 l	→ Travailler au fouet en ajoutant progressivement le lait afin d'obtenir une pâte lisse, homogène et sans grumeaux.
Sucre	2,5 kg	→ Beurrer 4 bacs GN 1/1. les passer au froid. Fleurer.
Œufs	40 pc	→ Étaler les fruits dans les bacs GN.
Vanille liquide	QS	→ Verser l'appareil chinoisé sur les fruits.
Fruits parés	6KG	→ Cuire au four à + 175° C pendant 45 mn environ.
Alcools divers	20 cl	→ Contrôler la cuisson.
		→ Laisser refroidir. Détailler en portions.
		→ On peut abricoter ou bien saupoudrer de sucre glace pour la présentation.
		→ On peut utiliser des fruits frais, secs ou en conserve.

## **NB**

Préférer les fruits frais de saison aux fruits en boîte.

T A R N



LE DÉPARTEMENT





# BROWNIES

## Matériel utilisé

→ 4 bacs GN 1/1 X 65

Temps de préparation : 1h30 mn

Temps de cuisson : 45mn

Nombre de couverts : 100

Matériel de cuisson : Four

Denrées	Poids	Méthode de fabrication
Chocolat noir couverture	2 kg	→ Faire fondre le chocolat au bain-marie.
Beurre	2 kg	→ Ajouter le beurre et le sucre, mélanger.
Sucre semoule	1,7 kg	→ Incorporer progressivement les œufs.
Farine	850 g	→ Travailler au fouet afin d'obtenir une pâte lisse, onctueuse et bien homogène.
Sel	16 g	
Levure chimique	20 g	→ Ajouter la vanille et les cerneaux grossièrement concassés.
Vanille liquide	QS	→ Mouler dans 2 GN 1/1, préalablement beurrés et farinés.
Cerneaux de noix	750 g	→ Cuire à + 140° C pendant 40/45 mn.
Oeufs	26 pc	→ Après refroidissement, détailler en formes diverses, losanges, carrés, rectangles, etc.

T A R N



LE DÉPARTEMENT





# PARIS-BREST

## Matériel utilisé

- Cuve de 40 l
- 1 fouet

Temps de préparation : 15mn crème mousseline  
 Temps de préparation : 30mn crème Paris-Brest  
 Nombre de couverts : 100

Denrées	Poids	Méthode de fabrication
<b>Crème Paris-Brest</b>		
Crème pâtissière	4 l	<b>Crème Paris-Brest</b> → Incorporer le pralin à 1/2l de crème pâtissière à froid, lisser au fouet. → Dans la cuve du batteur, verser le beurre fondu. → Au fouet, incorporer au beurre fondu le mélange crème et pralin, lisser. → Ajouter le reste de crème pâtissière. → Monter la crème Paris-Brest, 1,5 / 2 fois son volume. <b>NB</b> La crème Paris-Brest peut être fabriquée la veille.
Beurre	2 kg	
Pralin	1,2 kg	
<b>Paris-Brest</b>		
Pâte à choux	3 l	<b>Paris-Brest</b> → Coucher à l'aide d'une douille cannelée n° 8, en bandes sur toute la longueur d'une plaque légèrement graissée. → 4 bandes sur une plaque de 60x40. → 3 bandes sur une plaque GN 1/1. → Former chaque bande de trois bâtons de pâte, deux côte à côte pour la base et un à cheval dessus. → Rayer le dessus à l'aide d'une fourchette mouillée. → Dorer légèrement au pinceau. → Couvrir d'amandes hachées, enlever l'excédent. → Enfourner à + 180° C clé ouverte. Mettre sur grille dès la sortie du four. → Ouvrir au couteau scie sur la longueur. → Garnir avec une douille cannelée. → Remettre le couvercle. Passer au grand froid. → Détailler en portions. Saupoudrer de sucre glace.
Amandes hachées	250 g	
Crème pralinée (voir recette)	4 l	
Sucre glace	QS	



# PÂTE À CHOUX

## Matériel utilisé

- 1 cuve
- 1 crochet
- 10 plaques GN 1/1  
ou 4/5 plaques 60x40

**Temps de préparation** : 2h pâte à choux  
**Matériel de cuisson** : 30 à 40mn pâte à choux  
**Nombre de couverts** : 100

Denrées	Poids	Méthode de fabrication
Eau	2 l	→ Amener à ébullition, dans la cuve du batteur, l'eau, le sel, le sucre et la matière grasse.
Matière grasse (margarine)	1 kg	→ Verser la farine tamisée.
Farine	1 kg	→ Avec la feuille, en 2ème vitesse, dessécher l'appareil jusqu'à l'obtention d'une pâte lisse et homogène.
Sel	20 g	
Sucre (facultatif)	100 g	→ Incorporer progressivement les œufs battus jusqu'à la consistance voulue.
Œufs	32 pc	→ Sur plaques légèrement graissées, dresser les choux ou les éclairs à l'aide d'une poche munie d'une douille de 8 mn de diamètre.  → Respecter le quinconce du dressage pour faciliter la cuisson.  → Dorer ou humecter par un quadrillage à la fourchette mouillée.  → 10/12 pièces par plaque GN 1/1.  → 20/24 pièces par plaque 60x40.  → 1ère phase de cuisson : levage : + 160° C clé ouverte

T A R N



LE DÉPARTEMENT





# TIRAMISU

## Matériel utilisé

→ 100 coupes individuelles

Temps de préparation : 1h30  
Nombre de couverts : 100

Denrées	Poids	Méthode de fabrication
Biscuits à la cuillère	200	→ Tremper la face sucrée du biscuit dans le mélange café/ extrait de café.
Œufs	60 pc	→ Déposer les biscuits à la cuillère trempés dans des coupes individuelles face trempée en l'air. Réserver.
Sucre semoule	3 kg	→ Clarifier les œufs.
Cacao en poudre	500 g	→ Dans la cuve du batteur, blanchir les jaunes et le sucre. Ajouter le mascarpone et le marsala. Réserver au froid, à + 3° C, dans une grande calotte.
Mascarpone	5 kg	→ Monter les blancs avec quelques gouttes de citron et une pincée de sel. Meringuer les blancs en fin de montage, avec 100 g de sucre prélevés préalablement sur les 3 kg.
Café très fort	4 l	→ Incorporer délicatement les blancs montés au premier mélange.
Extrait de café	1/2 l	→ Recouvrir les biscuits avec l'appareil. Lisser la surface.
Marsala ou amaretto	1 l	→ Saupoudrer de cacao amer.
		→ Réserver au froid à + 3° C pendant au moins 12 heures.

### NB

On peut utiliser du biscuit roulé ou bien de la génoise à la place du biscuit à la cuillère.

T A R N



LE DÉPARTEMENT





# CRUMBLE AUX POMMES

## Matériel utilisé

→ 5 bacs GN 1/1 X 65

Temps de préparation : 1h15  
Temps de cuisson : 25mn  
Nombre de couverts : 100

Denrées	Poids	Méthode de fabrication				
Farine	5 kg	<p>→ Eplucher, citronner et tailler en dés les pommes au coupe-légumes.</p> <p>→ Disposer les dés de pommes dans 5 bacs GN 1/1 préalablement beurrés. Réserver au froid, à + 3° C.</p> <p>→ Mettre dans la cuve du batteur la farine et le beurre en parcelles.</p> <p>→ Fraser au crochet, en 1ère vitesse, afin d'obtenir un mélange sableux relativement gros.</p> <p>→ Ajouter avant la fin du sablage, le sel, le sucre et la cannelle.</p> <p>→ Verser la pâte sablée sur les dés de pommes. Égaliser la surface.</p> <p>→ Cuire au four à + 180° C durant 20 mn environ.</p> <p>→ Contrôler la cuisson. Découper chaque bac en 20 portions.</p> <p><i>Quelques exemples</i></p> <table border="1"><thead><tr><th>Pommes douces</th><th>Pommes acidulées</th></tr></thead><tbody><tr><td>Golden Fuji Jonagold</td><td>Granny-smith Braeburn Canada Reine des reinettes Elstar</td></tr></tbody></table>	Pommes douces	Pommes acidulées	Golden Fuji Jonagold	Granny-smith Braeburn Canada Reine des reinettes Elstar
Pommes douces	Pommes acidulées					
Golden Fuji Jonagold	Granny-smith Braeburn Canada Reine des reinettes Elstar					
Beurre	3 kg					
Sucre roux	2,5 kg					
Sel	20 g					
Cannelle en poudre	QS					
Pommes douces	10 kg					
Pommes acides	10 KG					
Jus de citron	1/4 l					

T A R N



LE DÉPARTEMENT





# POMMES CHAUDES CONFITES À LA CANNELLE SAUCE CARAMEL

## Matériel utilisé

→ 5 bacs GN 1/1 X 65

Temps de préparation : 1h  
Temps de cuisson : 30mn  
Nombre de couverts : 100  
Matériel de cuisson : Four

Denrées	Poids	Méthode de fabrication
Pommes de 160 g	100 pc	→ Laver les fruits, les évider et faire une incision autour de la pomme afin d'empêcher l'éclatement du fruit.
<b>Appareil à garnir les pommes</b>		→ Dans la cuve du batteur, mettre le sucre, le beurre, la vanille liquide, le rhum et la cannelle. Crémier l'ensemble.
Sucre semoule	1 kg	
Sucre semoule	500 g	→ Garnir à la poche l'intérieur de la pomme.
Rhum	200 g	
Beurre	1,5 kg	→ Beurrer au pinceau 4/5 bacs GN 1/1.
Vanille liquide	10 cl	→ Ranger les pommes dans les bacs GN.
Cannelle en poudre	QS	→ Cuire avec un couvercle à + 140° C pour confire le fruit.
<b>Eléments pour la sauce caramel</b>		→ Découvrir, saupoudrer avec les 500 g de sucre.
Sucre roux	3 kg	→ Caraméliser à four très chaud quelques instants.
Glucose	750 G	→ Mettre à fondre doucement le sucre roux et le glucose et les cuire au caramel blond.
Crème fleurette	3 l	→ Déglacer à la crème fleurette.
		→ Servir les pommes chaudes à l'assiette, nappées de sauce caramel.

## **NB**

On peut cuire les pommes au four posées sur une tranche de pain ou de biscotte beurrée.

T A R N



LE DÉPARTEMENT







# SALADE DE FRUITS

## Matériels utilisés

→ 100 coupes ou ramequins

Temps de préparation : 1h30  
Temps de cuisson : 30mn  
Nombre de couverts : 100  
Poids par personne : 200g  
Calorie (en moyenne) : 108kcal

Denrées	Poids	Méthode de fabrication
Fruits	20 kg	→ Peler les fruits et les couper en morceaux de la grosseur de votre choix, (épépinez si besoin), mélanger les fruits qui peuvent s'oxyder (pomme, poire, banane) avec les oranges ou le jus de citron.
Sucre	4 kg	→ Préparer le sirop, l'aromatiser à votre goût et le refroidir.
Eau	2 kg	→ Mélanger intimement les fruits et le sirop. Dresser en ramequins ou coupelles.
Aromes	QS	→ Éviter de mélanger trop à l'avance, le goût des fruits en sera meilleur.

**Saisonnalité des fruits**

**Automne** : raisin, quetsche, pomme canada, poire, orange, mandarine, brugnon, pêche, kiwi.

**Hiver** : banane, mandarine, pomme, poire, clémentine, pamplemousse, ananas, citron.

**Printemps** : pomme, poire, ananas, orange, (fin avril fraise et cerises)

**Été** : cerise, fraise, abricot, framboise, groseille, pêche, melon, brugnon, reine claudie, mirabelle, pomme, figue, pastèque, kiwi.

On peut se servir de fruits au sirop cuits, mais préférez les fruits entiers, on peut garder le sirop, il est généralement léger en sucre et parfumé.

On peut aromatiser le sirop avec de la cannelle, de la vanille liquide ou gousses, rhum, kirsch, amareto, marasquin, menthe verte ou poivrée fraîche, eau de fleur d'oranger.

T A R N



LE DÉPARTEMENT

