



Menu
Signature
LOIRET



Les recettes

PROPOSITIONS
DES AUTRES ÉCOLES

Entree - plats - dessert





Croustillant d'escargots et crémeux de petit épeautre

ENTREE
JEAN DE LA TAILLE

NOMBRE DE COUVERTS : 4

Bouillon de légumes	Bonbons d'escargots	Risotto de petit épeautre
1 oignons 1 branche de céleri 1 carottes 1 navets 1 petits poireaux 1.5 litres d'eau Thym et laurier Sel et poivre	1 boîte d'escargot (une douzaine) 80 gr de beurre ½ botte d'Estragon ½ botte de Persil frisé Quelques feuilles de sauge Sel Poivre 1 sachets de feuilles filo	150 gr de petit épeautre ½ fromage de chèvre sec 1 échalote Huile de tournesol Huile de cameline

Mode de réalisation :

1/ Commencer par le taillage des légumes pour réaliser le bouillon servant à la cuisson du risotto de petit épeautre.

Détailler les légumes grossièrement puis les couvrir d'eau, ajouter les aromates et assaisonnements.

Cuire à feux vifs pendant 45 minutes, passer l'ensemble au chinois étamine.

2/ Ouvrir la boîte et rincer les escargots, réserver au frais.

3/ Réaliser un beurre pommade et ajouter les herbes hachées.

4/ Former des « bonbons » à l'aide de la pâte filo dans laquelle on placera un escargot et une noix de notre beurre d'herbes.

5/ Placer les bonbons au four jusqu'à coloration des bonbons, réserver au chaud.

6/ Démarrer la cuisson du petit épeautre.

Dans une poêle avec un filet d'huile d'olive, narez l'épeautre. Ajoutez l'échalote ciselée et faire rissoler le tout quelques minutes.

Déglacez avec le vin blanc et mouillez avec le bouillon en procédant comme un risotto classique : ajoutez louche par louche le bouillon, en attendant l'évaporation des liquides avant chaque incorporation. Cette étape dure une trentaine de minutes (la cuisson est plus longue que pour le riz). En fin de cuisson du risotto de petit épeautre, liez avec le fromage de chèvre sec râpé.

7/ Dresser au centre de l'assiette le risotto de petit épeautre, placer les bonbons d'escargots sur le pourtour, verser un trait d'huile de cameline et décorer avec les quelques têtes d'herbes fraîches conserver lors de la réalisation du beurre.





Croustillant d'agneau, légumes printaniers et pommes de terres nouvelles rôties

PLAT SAINT-LOUIS

NOMBRE DE COUVERTS : 10

Descriptif : Pressé d'agneau confit juste saisi, accompagné de carottes, de blettes, d'asperges meunière et de pommes de terre nouvelles rôties, servi avec sa sauce au vin rouge.

Ingrédient	Unité	Quantité
Agneau	Kg	1.800
Oignons	Kg	1.000
Blettes	Kg	1.000
Carottes	Kg	0.500
Pdt nouvelles	Kg	1.000
Vin rouge	L	1.000
Miel	Kg	0.250
Beurre	Kg	0.500
Ail	Pcs	3.000
Thym	B	1.000
Asperges	Kg	0.500

Mode de réalisation :

- Cuire l'agneau au four.
- Compoter les oignons.
- Blanchir les blettes.
- Glacer les carottes.
- Préparer les asperges.
- Rôtir les pommes de terre.
- Emietter l'agneau puis compoter.
- Mouler l'agneau puis snacker.
- Dresser.





Ballotine de volaille au cresson,
blésotto à la bière et Olivet cendré,
asperges meunières, coulis de cresson
et de betteraves.

PLAT
CHAMBRE DE METIERS ET DE L'ARTISANAT
DU LOIRET

NOMBRE DE COUVERTS : 6

Ingrédient	Unité	Quantité
Poulet de l'orléanais	Pcs	1.000
Fond blanc de volaille		
Carcasse de la volaille	Pcs	1.000
Carottes	Kg	0.250
Oignons	Kg	0.250
Bouquet garni	Pcs	1.000
Blésotto		
Fond blanc de volaille	L	1.000
Beurre	Kg	0.080
Oignons	Kg	0.150
Blé	Kg	0.200
Bière	L	0.330
Fromage local de vache	Kg	0.090
Crème liquide	L	0.150
Ballotine		
Suprême de volaille	Pcs	2.000
Blette	b	½
Farce mousseline		
Cuisse de volaille	Pcs	2.000
Blanc d'œuf	Pcs	2.000
Crème liquide	L	0.100
Sel fin	Pm	Pm

Coulis		
Betteraves cuites	Pcs	1.000
Blette	b	½
Tuiles		
Beurre	Kg	0.037
Sucre glace	Kg	0.100
Betterave crue	Pm	Pm
Lait	L	0.037
Farine	Kg	0.025
Asperges meunières		
Asperges	Kg	0.200
Farine	Pm	Pm
Beurre	Kg	0.100
Sel	Pm	Pm



Mode de réalisation :

- 1) Décontaminer les marchandises et mettre en place le poste de travail.
- 2) Habiller et découper à cru le poulet.
Préparer la garniture aromatique.
Marquer le fond blanc de volaille en cuisson.
- 3) Réaliser la farce mousseline et la séparer en 2.
- 4) Réaliser le blesotto (faire suer les oignons ciselés, nacrer le blé, déglacer à la bière et mouiller au fond progressivement et crémer).
- 5) Blanchir, refroidir, mixer et égoutter les blettes.
Mixer et tamiser la betterave rouge cuite.
- 6) Additionner une partie de la purée de blettes à une farce mousseline.
- 7) Réaliser des petits cylindres de farce mousseline aux blettes et faire prendre en cellule.
Réaliser les coulis de betterave et de cresson (détendre si besoin).
- 8) Assembler la ballotine : ouvrir le suprême en portefeuille, bâter, tapisser de farce mousseline neutre, masquer de feuilles de blette blanchies et disposer le cylindre de farce blettes.
Rouler dans du film et cuire à la vapeur 20 mn environ.
- 9) Eplucher, botter, blanchir les asperges. Les rouler dans la farine et les cuire meunière.
- 10) Confectionner l'appareil à tuiles de betteraves
Détailer les médaillons.
Dresser les assiettes.





Tataki d'autruche et son bavarois d'asperges, écume au safran

PLAT
JEAN DE LA TAILLE

NOMBRE DE COUVERTS : 4

Tataki d'autruche	Bavarois d'asperges	Ecume de safran
600 gr d'autruche (pièce à fondue) 2 gousses d'ail 1 oignons 150 gr de miel de sologne 150 ml de vinaigre balsamique 100 gr de graine de chia Sel et poivre	1 kg d'asperges blanches et vertes 0.3 L de lait 2 blancs d'œufs 6 feuilles de gélatine Or 50 gr de crème fraîche 4 moules darioles aluminium de 150 CC	2 g de safran 30 cl de lait 50 g de crème 0.050 L de fond de veau 6 g de lécithine de soja

Mode de réalisation :

1/ Détailler le filet d'autruche en 4 pavés égaux.
2/ Réaliser la marinade : suer l'ail et l'oignon ciselés finement, ajouter le miel et cuire jusqu'à obtenir un caramel blond, déglacer au vinaigre balsamique. Badigeonner cette marinade sur toutes les faces des pavés et laisser mariner au frais pendant 1 h minimum.
3/ Laver et peler les asperges, les couper en petits morceaux et réserver quelques pointes pour le décor, que vous ferez cuire à l'eau salée. Faire cuire les autres morceaux d'asperges dans le lait pendant 20 mn et mixer le tout. Y ajouter la gélatine préalablement ramollie dans de l'eau froide et essorée, ainsi que la crème fraîche allégée. Saler, poivrer et laisser refroidir quelques minutes. Incorporer ensuite les blancs battus en neige très ferme.

Verser le mélange dans des moules aluminium et laisser prendre au réfrigérateur pendant 2 h.
4/ Ecume au safran : Porter à ébullition le lait et la crème. Ajouter le fond de veau. Hors du feu, incorporer la lécithine de soja et le safran et laisser infuser.
4/ Saisir les pavés 1 min sur chaque face dans une poêle bien chaude. Réserver à température ambiante en rebadigeonnant de la marinade.
5/ Démouler au centre de l'assiette les bavarois. Détailler les pavés en fines lamelles et les disposer en rosace autour du bavarois. Remonter à 50°C la base safranée et émulsionner au mixeur plongeant. Récupérer l'écume de safran en surface et déposer sur le bavarois, décorer avec les pointes d'asperges et saupoudrer de graine de chia.





Douceur acidulée du Loiret

DESSERT CHAMBRE DE METIERS ET DE L'ARTISANAT DU LOIRET

NOMBRE DE COUVERTS : 10

Ingrédient	Unité	Quantité
Rhubarbe pochée		
Rhubarbes	Kg	0.600
Sucre	Kg	0.150
Purée de fraise	Kg	0.150
Crème légère au miel		
Crème liquide UHT	Kg	0.400
Mascarpone	Kg	0.200
Miel de Sologne	Kg	0.060
Streusel à la noisette		
Farine	Kg	0.060
Sucre semoule	Kg	0.060
Beurre doux	Kg	0.060
Poudre de noisette	Kg	0.060
Décor et montage		
Fraise Mara des bois	Kg	0.150
Pomme Granny	Kg	0.100
Compoté de rhubarbes	Kg	Q.S
Feuille d'or		Facultatif

Mode de réalisation :

- 1/ Pocher la rhubarbe en la plaçant en poche sous vide avec la purée et le sucre.
Cuire au bain marie 15 - 20 min.
Refroidir en cellule.
Bien égoutter et couper en tronçons, réserver.
- 2/ Mélanger la crème et le mascarpone bien frais.
Ajouter le miel de lavande et monter en chantilly pas trop ferme.
Réserver pour dressage au froid.
- 3/ Sabler au batteur et à la feuille, la farine, le sucre, la poudre de noisette et le beurre coupé en morceaux bien froid.
Il est possible d'étaler le streusel et de détailler des ronds à l'emporte pièce.

