



Menu
Signature
LOIRET



Les recettes
&
FICHES
TECHNIQUES





Truite façon gravlax, pesto de betterave et vodka, légumes pickels et blinis safranés à la mousse de chèvre

ENTREE
ECOLE SAINT-LOUIS

NOMBRE DE COUVERTS : 10

Descriptif : Truite servie avec un pesto de betterave et Vodka accompagnée de céleri, carottes, radis et fèves et son blinis safrané à la mousse de chèvre.

| Ingrédient | Unité | Quantité |
|-------------------------|-------|----------|
| Truite | Kg | 0.800 |
| Betterave | Pcs | 2.000 |
| Vodka | L | 0.150 |
| Cèleri | Kg | 0.150 |
| Carotte | Kg | 0.150 |
| Radis | Kg | 0.150 |
| Fèves | Kg | 0.150 |
| Farine | Kg | 0.130 |
| Levure | Kg | 0.005 |
| Œuf | Pcs | 1.000 |
| Lait | L | 0.125 |
| Miel | Kg | 0.015 |
| Crottin de chèvre frais | Pcs | 2,000 |
| Sel et Poivre | | |
| Safran | Kg | 0.002 |
| Vinaigre d'alcool | L | 1.000 |
| Crème | l | 0.200 |

Mode de réalisation

Préparer les truites.
Effectuer le pesto de betterave.
Mariner les légumes.
Préparer et cuire les blinis.
Effectuer la mousse de chèvre.
Dresser.





Selle d'agneau de Sologne, Petits Pois carottes - revisités

PLAT
LYCEE HOTELIER DE L'ORLEANAIS

NOMBRE DE COUVERTS :10

Descriptif : Selle d'agneau base température et une croûte d'herbes, royales de carottes et houmous de petits pois et fanes de carottes, crémeux de betterave, salade des betteraves chioggia, friture de fanes de carottes et jus d'agneau.

| Ingrédient | Unité | Quantité |
|-----------------------|-------|----------|
| Selle d'agneau | Pcs | 5.000 |
| Beurre | Kg | 0.450 |
| Crème liquide | L | 0.400 |
| Carottes fanes | Kg | 0.600 |
| Petits pois | Kg | 0.500 |
| Betterave rouge cuite | Kg | 0.400 |
| Betterave Chioggia | Kg | 0.250 |
| Sauge | b | 1.000 |
| Persil | b | 1.000 |
| Thym | b | 1.000 |
| Romarin | b | 1.000 |
| Poireaux | P | 1.000 |
| Echalotes | Kg | 0.150 |
| Chapelure | Kg | 0.150 |
| Huile de colza | Pm | |
| Vin blanc | Pm | |
| Kappa | Pm | |
| Sel et poivre | Pm | |

Mode de réalisation

- 1) Réaliser épluchages et découpes.
- 2) Préparer les selles d'agneau.

Désosser et dégraisser les selles et les filets mignons. Marquer les selles assaisonnées en cuisson côté peau puis les disposer dans des sacs sous-vide avec du beurre, thym, sauge et les cosses de petit pois.

Disposer les filets mignons assaisonnés avec du beurre, thym, et des cubes de betterave rouges. Disposer les sacs dans l'eau du thermoplongeur à 63°C pendant 2h. Après cuisson sous-vide faire revenir les selles d'agneau dans du beurre et arroser généreusement.



3) Réaliser un jus d'agneau.

Pincer les os des selles d'agneaux. Ajouter la garniture aromatique. Déglacer au vin blanc. Mouiller à hauteur d'un jus.

4) Réaliser la royale de carottes.

Réaliser une purée de carottes. Mélanger la purée avec l'eau et la kappa et assaisonner (500gr de purée + 500gr d'eau + 7gr de kappa). Mouler la royale puis réserver au frais.

5) Réaliser la purée de petits pois et fanes de carottes.

Blanchir les petits pois et les fanes de carottes. Mixer les petits pois et les fanes, crémer et assaisonner. Réserver puis tailler la royale.

6) Réaliser la croûte d'herbes.

Dans un robot-coupe mélanger la sauge, le persil, beurre, la chapelure et le vin blanc. Puis étaler d'une épaisseur de 4mm puis réserver au frais.

7) Réaliser le crémeux betteraves.

Mixer les betteraves puis crémer légèrement et assaisonner. Réserver dans une pipette.

8) Réaliser les lamelles de betteraves chioggia.

Tailler, assaisonner et huiler.

9) Réaliser la friture de fanes de carottes.

10) Couper la croûte d'herbes et disposer sur les selles.

Puis griller la croûte d'herbes à l'aide d'un chalumeau.

11) Réchauffer puis dresser.





Pithiviers fondant au citron vert, gelée et salade de fraises fraîches, glace à la faisselle de chèvre

DESSERT
LYCEE HOTELIER DE L'ORLEANAIS

NOMBRE DE COUVERTS : 10

| Ingrédient | Unité | Quantité |
|------------------|-------|----------|
| Œufs | Pcs | 3.000 |
| Beurre | Kg | 0.175 |
| Jaunes d'œufs | Kg | 3.000 |
| Fraises | Kg | 0.250 |
| Pulpe de fraises | | |
| Poudre d'amandes | Kg | 0.200 |
| Sucre glace | Kg | 0.175 |
| Maïzena | Kg | 0.020 |
| Sucre semoule | Kg | 0.100 |
| Gélatine | Kg | |

Mode de réalisation

1) Pithiviers

Commencez par effectuer un beurre pommade, ajouter ensuite le sucre glace et fouetter jusqu'à l'obtention d'un appareil lisse. Ajouter les œufs, la poudre d'amande, la maïzena ainsi que les zest de citrons verts puis mélanger énergiquement à nouveau. Garnir le cadre de l'appareil en veillant à bien lisser le dessus. Enfourner 23 à 25 minutes au four à 180°C.

2) Mousse aux fraises

Commencer par plonger les feuilles de gélatine dans l'eau afin de les dessécher. Faire chauffer la pulpe de fraise dans une russe, y ajouter les feuilles de gélatine une fois bien ramollies et fouetter énergiquement pour lier la gélatine à la pulpe de fraise.

Dans un cul de poule, mélanger les jaunes et le sucre, faire légèrement blanchir le tout et incorporer ensuite la pulpe de fraise mélangée à la gélatine. Laisser l'appareil refroidir à température ambiante, une fois qu'il atteint les 37°C ajouter le beurre et mélanger à nouveau. Une fois tous les ingrédients incorporés on obtient un appareil lisse et assez homogène.

Pour les préparations en collectivités, utiliser le matériel adapté à la quantité de production bien évidemment, de même pour la quantité des produits.



Les produits 100% loirétains

Utilisés pour le menu !



TRUITE FAÇON GRAVLAX, PESTO DE BETTERAVE ET VODKA, LÉGUMES PICKELS ET BLINIS SAFRANÉS À LA MOUSSE DE CHEVRE

| Produits | Fournisseurs | Adresses | Numéros |
|-------------------------|---------------------------|---|----------------------------------|
| MIEL | Céline Vesnoc | 9 BIS Vieille route d'Ouzouer, 45260 LORRIS | 06 24 30 11 93 |
| VODKA | Distillerie de Faronville | 1 place de l'Eglise - Faronville, 45480 OUTARVILLE | 06 30 35 12 89 |
| COTEAUX DU GIENNOIS | Domaine Poupat & Fils | Rivotte, 45250 BRIARE | 02 38 31 39 76 |
| LAIT, CREME | EARL Bedu | 2 Gros Bois, 45360 PIERREFITTE-ES-BOIS | 02 38 31 13 28 |
| LEGUMES | Ferme de la Nature | 41 chemin des Griboulets, 4520 SAINT-GERMAIN-DES-PRES | 06 36 68 93 46 |
| ASPERGES | Ferme du Colombier | 10 rue du Colombier, 45300 BOUZONVILLE-EN-BEAUCE | |
| FARINE, LEVURES | Julien du Clédat | Les Bruyères, 45500 AUTRY-LE-CHÂTEL | 06 86 57 29 88 |
| BETTERAVES | La fabrique des légumes | Salleneuve, 45230 MONTBOUY | 06 09 10 08 40 |
| ŒUFS, FROMAGE DE CHEVRE | La ferme du Château Vert | 2 Le Château Vert, 45220 SAINT-FIRMIN-DES-BOIS | 06 70 94 27 79 |
| TRUITES | Truites Ollivier | Chemin de Villette, 45600 SAINT-AIGNAN-LE-JAILLARD | 02 38 36 26 08 06 13 61 26 54 |

SELLE D'AGNEAU DE SOLOGNE, PETITS POIS CAROTTES - REVISITÉS

| Produits | Fournisseurs | Adresses | Numéros |
|----------------------|----------------------------|--|----------------------------------|
| VIN | Domaine Guérot | 24 rue Franche - l'Etang, 45630 BEAULIEU-SUR-LOIRE | 02 38 35 84 52 06 13 83 49 37 |
| SELLE D'AGNEAU | Ferme du Poirier | Le Poirier, 45620 ISDES | 07 83 55 99 20 06 76 71 01 46 |
| FRUITS ET LEGUMES | Gaec Liger Leguay | 19 chemin Rémy, 45570 DAMPIERRE-EN-BURLY | 02 38 35 00 20 07 67 25 16 49 |
| HUILE | Les lentilles d'Antoine | 1 allée du Parc, 45300 PITHIVIERS | |
| FAISSELLE DE CHEVRE | Les chèvres de la Mardelle | 475 route de Mardelle, 45450 FAY-AUX-LOGES | 06 62 93 89 71 |
| LAIT, FROMAGE, CREME | Les saveurs des pâtures | Route de Bourges, 45720 COULLONS | 02 38 29 22 26 |

PITHIVIERS FONDANT AU CITRON VERT, GELÉE ET SALADE DE FRAISES FRAÎCHES, GLACE À LA FAISSELLE DE CHEVRE

| Produits | Fournisseurs | Adresses | Numéros |
|---------------------|----------------------------|--|----------------------------------|
| FRUITS ET LEGUMES | Gaec Liger Leguay | 19 chemin Rémy, 45570 DAMPIERRE-EN-BURLY | 02 38 35 00 20 07 67 25 16 49 |
| FAISSELLE DE CHEVRE | Les chèvres de la Mardelle | 475 route de Mardelle, 45450 FAY-AUX-LOGES | 06 62 93 89 71 |