



LE GRAND REPAS

JEUDI 19 OCTOBRE 2023

TERRITOIRE CREUSE – HAUTE VIENNE

Fiche Technique Entrée :

VELOUTE DE BUTTERNUT, ECLATS DE CHATAIGNES DU LIMOUSIN A L'HUILE DE NOISETTE

INGREDIENTS POUR 10 PERS :

- 1 butternut
- 10 belles châtaignes du Limousin
- 15 cl d'huile de noisette
- 1,5 l de bouillon de volaille
- 100 g de lard fumé (facultatif)
- 1 oignon
- 2 pommes de terre
- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 100 g de beurre
- Sel, poivre pm

DEROULE :

- ✓ Éplucher les pommes de terre, l'oignon et le butternut et couper en dés.
- ✓ Faire revenir dans l'huile, l'oignon, les pommes de terre, le lard quelques minutes en remuant, puis ajouter le bouillon de volaille, monter à ébullition.
- ✓ Ajouter les dés de butternut et cuire à couvert pendant 20 minutes.
- ✓ Mixer le tout dans un blender en ajoutant le beurre, saler, poivrer.
- ✓ Passer au chinois puis ajouter l'huile de noisette au moment de servir ajouter des éclats de châtaignes du Limousin





LE GRAND REPAS

JEUDI 19 OCTOBRE 2023

TERRITOIRE CREUSE – HAUTE VIENNE

Fiche Technique Plat :

PARMENTIER DE CANARD CONFIT AUX FROMAGES DE NOS REGIONS

INGREDIENTS POUR 10 PERS :

- 6 cuisses de canard
- 2 kg de graisse de canard
- 20 g de gros sel
- 2 oignons
- 50 g de coriandre fraîche hachée
- 2 cuillères d'huile de colza
- 25 cl de fond de veau
- 2 kg de p de terre à chair purée
- Muscade pm
- 150 g de beurre
- Fromages de région (tome Limousine, Saint Alpinien, Champeras,)
- Sel et poivre pm

DEROULE :

- ✓ Faire chauffer la graisse de canard jusqu'à ébullition, ajouter les cuisses de canard et le gros sel et baisser le feu pour obtenir une petite ébullition ;
- ✓ Eplucher les pommes de terre puis les cuire dans une casserole, départ eau froide, quand elles sont cuites, égoutter les en prenant soin de garder 1/8 de l'eau de cuisson, puis dans un grand récipient écraser les pommes de terre avec un écrase pommes de terre (pas de presse purée).
- ✓ Ajouter le beurre, la muscade et l'eau de cuisson des pommes de terre pour obtenir un écrasé léger (la purée ne doit pas être trop épaisse ni trop liquide), saler, poivrer.
- ✓ Après environ 3 heures de cuisson vérifier si la chair des cuisses de canard se détache bien, les égoutter et les débarrasser de leur os et réserver.
- ✓ Éplucher les oignons et les hacher ainsi que la coriandre.
- ✓ Dans un rondau faire chauffer l'huile de colza et ajouter les oignons et les faire un peu caraméliser, ajouter la chair de canard, faire cuire 1 à 2 minutes, incorporer la coriandre hachée puis le fond de veau. Cuire environ 3 minutes.
- ✓ Dresser d'abord la chair de canard dans votre récipient et couvrir celle-ci d'écrasé de pomme de terre,
- ✓ Ajouter le fromage de région râpé et enfourner dans un four chaud à 200° environ 15 à 20 minutes.
- ✓ A la sortie du four laisser reposer environs 5 à 10 minutes puis servir





LE GRAND REPAS

JEUDI 19 OCTOBRE 2023

TERRITOIRE CREUSE – HAUTE VIENNE

Fiche Technique Dessert :

FLOGNARDE AUX POMMES GOLDEN DU LIMOUSIN

INGREDIENTS POUR 10 PERS :

- 10 pommes golden du Limousin
- 300 g de farine type 45
- 300 g de sucre
- 10 œufs frais
- 1 litre de lait
- 1 citron
- Arôme vanille

DEROULE :

- ✓ Dans un grand cul de poule, mettre la farine et le sucre puis les œufs, à l'aide d'un fouet mélanger bien, ajouter le lait tout en remuant petit à petit, mettre votre arôme vanille réserver au frais environ 15 minutes.
- ✓ Éplucher vos pommes et les citronner légèrement.
- ✓ Les couper en morceaux en prenant soin d'enlever le cœur et les pépins.
- ✓ Prendre des moules à crème brûlée, graisser les, ajouter les morceaux de pommes, fouetter votre appareil et verser-le sur les pommes. Enfourner à 180° environ 15 à 20 minutes.
- ✓ Servir tiède accompagner d'une boule de glace

