

Travail autour de la valorisation des produits en conserve

UPPIA

JOUANNEAU Alexis

LOUEDEC Mickaël

BERTOLINO Laurent

Professeurs stagiaires PLP OPC – ÉSPÉ d'Antony – 2019

Notre plat autour de l'endive...



Pressé d'endives et foie gras à l'orange, croustillant nid d'abeille, sorbet endives pané aux fruits secs, royale d'endives au foie gras, jus de canard



L'endive en conserve



Déclaration nutritionnelle (pour 100g de produit égoutté)

Energie 75 kJ / 18 kcal

Matières grasses 0,1 g
dont acides gras saturés 0,0 g

Glucides 2,8 g
dont sucres 2,0 g

Fibres alimentaires 1,1 g

Protéines 0,9 g

Sel 0,33 g



Endives

Ingédients : Endives, eau, sucre, sel,
acidifiant : acide citrique, antioxydant :
acide ascorbique.

L'endive



Délicieux légumes d'hiver, les endives sont recherchées pour leur fraîcheur et leur légère amertume. Elle est consommée en légume, crue ou cuite. Elle est classée dans la catégorie des rhizomes.

« L'endive est le nom donné aux pousses blanches et amères issues de la chicorée. L'endive (ou le chicon) est un drôle de légume ! Elle n'existe pas à l'état naturel. Elle est obtenue après forçage, c'est-à-dire qu'après récolte des racines, on va les replanter dans l'obscurité totale, dans une cave par exemple ou elles vont s'épanouir ».

(Source : site d'Aucy)

<http://www.daucy.fr/>

En conserve, les endives sont cuites à la vapeur avec très peu d'eau pour préserver leurs qualités.

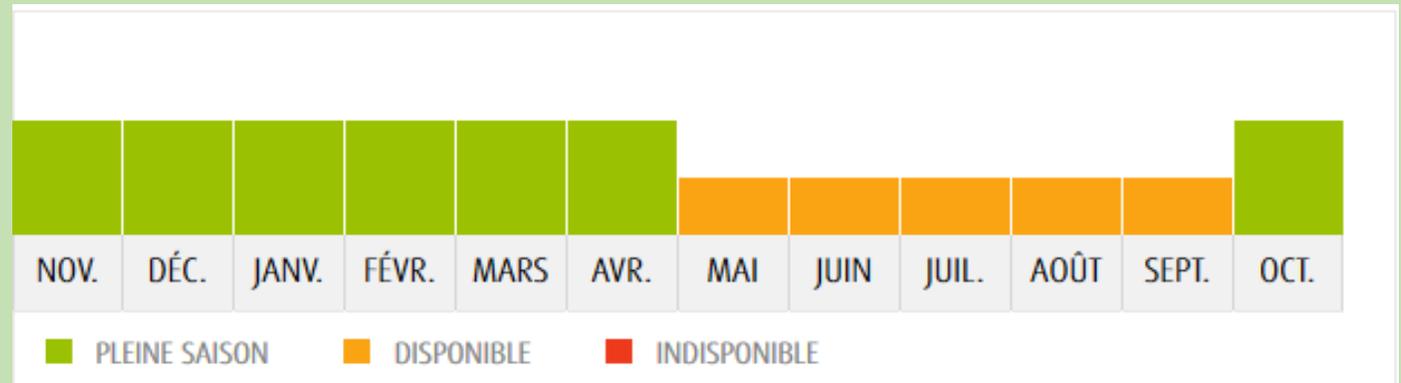
L'endive

L'endive a été découverte par hasard au XIXe siècle. Issue de racines de chicorée sauvage améliorée, on ne la trouve pas à l'état naturel. Elle pousse sur des racines repiquées dans l'humidité, l'obscurité et la chaleur, c'est la technique du « forçage ».

La France est de loin le premier producteur (et exportateur) européen, malgré une baisse progressive de la surface cultivée ces dernières années.

Bien que produit toute l'année, le chicon est considéré comme une salade d'hiver.

<https://www.lesfruitsetlegumesfrais.com/fruits-legumes/salades/endive/>



Production (à destination du frais, hors transformation)

■ **France : 159 888 tonnes [1]**

- Nord-Pas de Calais : 56 %

- Picardie : 35 %

- Bretagne : 4 %

■ **Europe : 528 667 tonnes [2]**

La France, premier producteur européen d'endives, devance l'Italie et les Pays-Bas.



Comment utiliser le produit ?

En utilisant des endives en conserve, il est vivement conseillé de les égoutter comme sur la photo à droite.

Ce produit est en effet gorgé d'eau, et il est préférable de retirer cette eau avant une utilisation en cuisine.

Ici, les endives entières de la gamme d'Aucy, égouttées entières, puis sur du papier absorbant feuille par feuille.



Utilisation de l'endive en conserve dans notre plat

Pressé d'endives et foie gras en gelée d'orange et miel

Sorbet d'endives, au poivre de Sichuan, zestes d'orange et miel

Royale d'endives au foie gras et noix de pécan



Jus de canard

« Pour la réalisation de jus plus ou moins corsés, déglacage de cuisson ou vinaigrette.

Associé à une gastrique et des fruits de saison, ce jus rehaussera subtilement la saveur d'un canard rôti. Exprimez toute votre créativité ! »



- **La garantie CHEF®** : une sélection rigoureuse des ingrédients ; une excellente tenue en liaison froide et au bain-marie.

Sans exhausteur de goût ajoutés (glutamates, inosinates, guanylates), sans colorant artificiel, sans conservateur.

Un bordereau de traçabilité détachable et décollable ; une boîte service pratique, hermétique et empilable.

Jus de Canard CHEF®: une recette puissante et riche en goût (11,8% de Canard). Une recette équilibrée où l'on retrouve la saveur caractéristique du canard rôti et le goût délicat de la viande de canard.

Source :

<https://www.nestleprofessional.fr/chefr/chefr-jus-de-canard-deshydrate>

- **Ci-dessous le lien pour visualiser la vidéo de la réalisation d'un jus traditionnel**

<http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/Realiser-un-jus-corse>

Foie gras de canard



C'EST ÉCRIT,
C'EST GARANTI !

Les produits bénéficiant de l'IGP Canard foie gras du Sud-Ouest (Chalosse, Gascogne, Gers, Landes, Périgord, Quercy) sont facilement repérables. Les différentes appellations géographiques étant protégées, leur simple mention vous garantit l'Origine et la Qualité du Sud-Ouest.

Les produits portant le logo IGP

L'IGP Canard à foie gras du Sud-Ouest (Chalosse, Gascogne, Gers, Landes, Périgord, Quercy) concerne de nombreux produits à base de canards :

- Les produits crus : foie gras, magret, cuisse, aiguillette, cœurs, manchons, gésiers.
- Les Produits transformés : foie gras entier, foie gras, bloc de foie gras avec ou sans morceaux, magret séché ou fumé, confit (ailes, cuisses, magrets, manchons, gésiers).

Facilement reconnaissables, ces produits portent tous un logo indiquant leur Origine géographique et le signe « IGP Canard à foie gras du Sud-Ouest (Chalosse, Gascogne, Gers, Landes, Périgord, Quercy) ».

Les marques de reconnaissance

La présence d'un de ces logos sur un produit garantit qu'il est issu d'un canard élevé et transformé dans le terme géographique mentionné.



**CANARD À FOIE GRAS
DU SUD-OUEST**

(CHALOSSE - GASCOGNE
GERS - LANDES
PÉRIGORD - QUERCY)



Montage du pressé

1 Égoutter les feuilles d'endives

2 Sauter les escalopes de foie gras

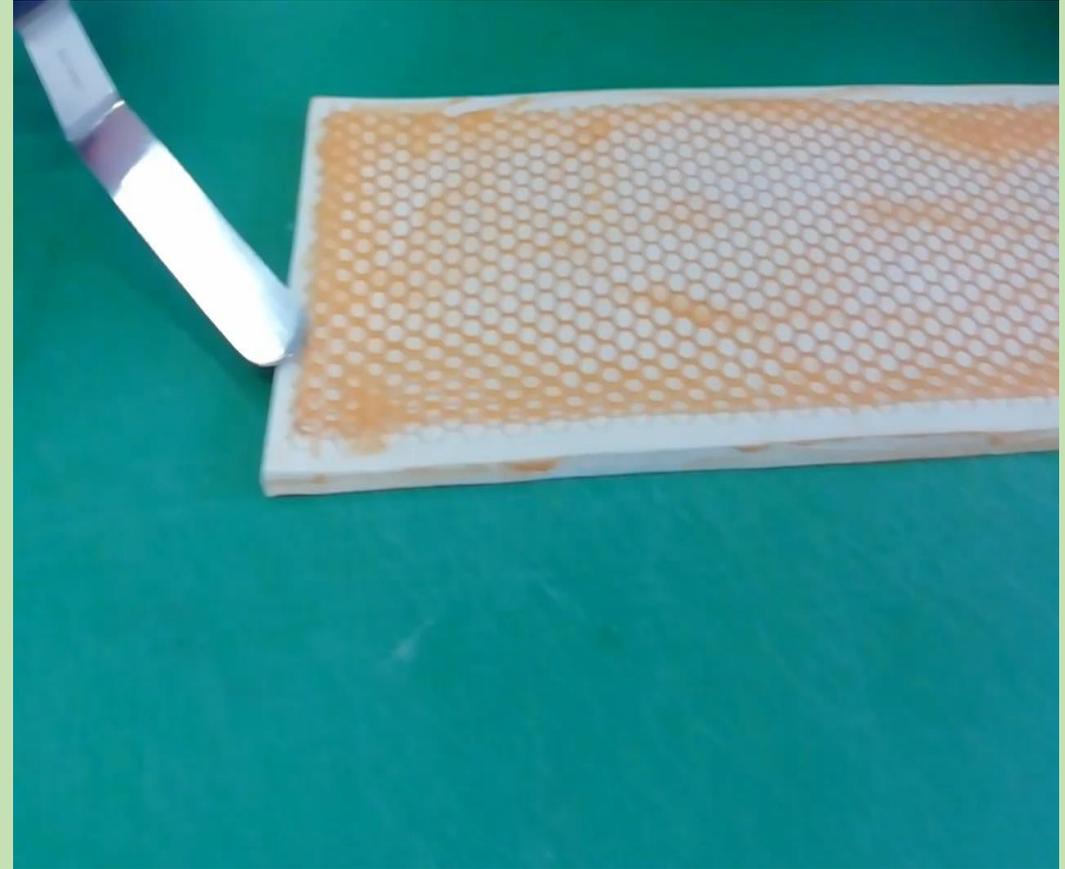
3 Réaliser la gelée à l'orange

4 Monter en couches successives

5 Glacer à la gelée



La tuile au miel façon « nid d'abeille »



Réalisation de l'appareil à cigarette sur le lien ci-dessous :
<http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/Cigarettes-russes>