

## Annexe 1

<h1>Médailon de lotte et son jardin végétal</h1>		Nombre personnes		Entrée
			X	Plat
		8		Dessert
<p><b>Descriptif :</b> Lotte cuite à l'inertie sur son lit de pommes paillasson, et surmontée d'un ensemble de chou-fleur, chou romanesco, endive, poireau, d'une purée de céleri rave de carottes fanes et d'une tuile dentelle. Accompagnée de sa sauce au beurre blanc aromatisée à la moutarde pourpre de Charroux.</p>				
<p><b>Point Critique :</b> le poisson est un produit sensible stocker à + 3° C</p>				
<u>Techniques de réalisation</u>		<u>Denrées</u>	<u>Quantités</u>	<u>Unité</u>
<p><b>Lotte</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>Habiller les filets, les déposer dans un plat à rôtir, les saler et poivrer, les badigeonner d'huile d'olive,</li> <li>Ajouter les segments d'un citron et deux branches de thym.</li> <li>Mettre au four jusqu'à ce que les filets soient à 42°C à cœur</li> <li>Sortir du four et laisser monter à 47 ° c à cœur en le recouvrant.</li> </ol>		<b>Lotte</b>		
		Filet de lotte	1,200	kg
		Citron	100	g
		Thym	20	g
		Huile d'olive	3	cl
		Sel/poivre	PM	PM
<p><b>Pommes paillassons</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>Éplucher les pommes de terre, les râper et les rincer.</li> <li>Hacher le persil et le mélanger avec les pommes de terre.</li> <li>Dans une poêle antiadhésive, chauffer le beurre et l'huile. Ajouter le râpé de pommes de terre,</li> <li>Laisser cuire la première face 8 min environ puis retourner et laisser cuire à nouveau. .</li> </ol>		<b>Pommes paillassons</b>		
		Pommes de terre	400	g
		Beurre	100	g
		Huile de tournesol	20	g
		Persil	10	g
<p><b>Légumes</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>Éplucher et tailler le céleri en cubes, le cuire à l'anglaise.</li> <li>Pour en faire une purée. Mixer le céleri, ajouter le beurre et le lait entier chaud.</li> <li>Éplucher et tailler les carottes en sifflets, les glacer à blanc.</li> <li>Tailler le blanc de poireau en fine julienne et le frire sans que l'huile de friture. Ne dépasse les 150 °C.</li> <li>Réaliser des fleurettes de chou romanesco et les blanchir fortement.</li> <li>Effeuille une endive carmine et la réserver.</li> <li>Tailler à la mandoline des tranches fines de fleurette de chou-fleur.</li> </ol>		<b>Légumes</b>		
		Céleri rave	300	g
		Blanc de poireau	200	g
		Carotte	400	g
		Chou romanesco	120	g
		Chou-fleur	100	g
		Endive carmine	100	g
		Beurre	120	g
		Lait entier	20	cl
		Sucre	10	g
		Sel/poivre	PM	PM
<p><b>Sauce</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>Ciseler les échalotes et les faire suer.</li> <li>Ajouter le vin blanc et laisser réduire.</li> <li>Ajouter le beurre froid en petite parcelle tout en remuant de façon circulaire.</li> <li>Au moment de servir, ajouter la moutarde de Charroux pourpre.</li> </ol>		<b>Sauce</b>		
		Beurre	150	g
		Échalotes	100	g
		Vin blanc	20	cl
		Moutarde	60	g
<p><b>Tuiles dentelles</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>Mélanger toutes les denrées et cuire dans une poêle anti-adhésive</li> </ol>				
<p><b>Dressage</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>Disposer la pomme paillasson au centre l'assiette, disposer en décaler le médaillon de lotte.</li> <li>Ajouter sur le dessus des points de purée de céleri rave.</li> <li>Ajouter des lamelles de chou-fleur, deux morceaux de chou romanesco, un peu de poireau frit, les petites feuilles d'endive et des morceaux de tuile dentelle.</li> <li>Sur le côté du poisson, disposer les carottes, des points de purée de céleri</li> </ol>				

et de sauce à la moutarde de Charroux (le surplus est présenté en saucière).	pourpre		
	<b>Tuiles dentelles</b>		
	Eau	16	cl
	Farine	20	g
	Huile d'olive	60	g
	Charbon alimentaire	PM	PM

## Annexe 1bis

Les agrumes fromagers	Nombre personnes		Entrée			
			Plat			
	8	X	Dessert			
<p><b>Descriptif :</b> Tarte au pamplemousse et à l'orange avec une crème à la comtesse de Vichy, insert pamplemousse, accompagnée de ses quenelles de crème foisonnée servie sur une de gelée au pamplemousse.</p>						
Techniques de réalisation						
<p><b>Pâte sablée</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>Mélanger la farine, le sucre glace et le beurre.</li> <li>Sabler, puis ajouter l'œuf et le sel,</li> <li>Fraiser la pâte.</li> <li>Laisser reposer 30 min au frais.</li> <li>L'abaïsser, la foncer et cuire à 175°C pendant 5 à 10 min.</li> <li>Fondre le chocolat blanc puis recouvrir le fond de tarte qui empêchera de ramollir le fond de pâte ensuite.</li> </ol> <p><b>Crème fromagère</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>Enlever la croûte du fromage (comtesse de vichy),</li> <li>Ajouter la moitié du labné avec la comtesse de Vichy.</li> <li>Monter la crème en chantilly avec le sucre glace et l'autre moitié du labné.</li> <li>Mélanger les deux appareils ensemble puis les passer au chinois étamine.</li> </ol> <p><b>Gelée de pamplemousse</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>Presser quatre pamplemousses</li> <li>Peler à vif les deux pamplemousses restants, les couper en brunoise.</li> <li>Mélanger le tout et porter à ébullition avec le sucre.</li> <li>Séparer Ensuite le sirop de pamplemousse en deux :             <ul style="list-style-type: none"> <li>Dans la 1ère partie ajouter une feuille de gélatine 3 g préalablement ramollie</li> <li>Dans le second sirop, ajouter 2 feuilles de 3 g.</li> </ul> </li> <li>Débarrasser dans un plat et laisser refroidir.</li> </ol> <p><b>Crème foisonnée</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>Ciseler les feuilles de basilic puis les mettre dans la crème.</li> <li>Laisser infuser pendant 20 min.</li> <li>Passer au chinois étamine</li> <li>Monter la crème avec le mascarpone, puis ajouter le sucre glace et donner trois tours de moulin de poivre de Timut.</li> </ol> <p><b>Décor</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>Peler à vif les pamplemousses et les oranges, puis les répartir sur la tarte.</li> </ol> <p><b>Dressage</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>Disposer la tarte au centre de l'assiette, et ajouter les pamplemousses et les oranges sur le dessus.</li> <li>Au centre faire une spirale de crème au fromage.</li> <li>Ajouter les zestes de citron.</li> <li>Sur le côté, mettre des ronds de gelée de pamplemousse.</li> <li>Disposer les quenelles de crème foisonnée sur les ronds de gelée.</li> <li>Disperser du poivre de Timut.</li> </ol>	Denrées			Quantités	Unité	
	Pâte sablée					
	Farine		250		g	
	Beurre		125		g	
	Sucre glace		125		g	
	Œuf		1		p	
	Chocolat blanc		50		g	
	Crème fromagère					
	Comtesse de Vichy		300		g	
	Crème président		300		3	
	Labné président		200		g	
	Sucre glace		50		g	
	Gelée de pamplemousse					
	Pamplemousses		6		p	
	Feuilles de gélatine 3 g		6		p	
	Sucre		100		g	
	Crème foisonnée					
	Crème président		200		g	
	Mascarpone		150		g	
	Basilic		1/2		b	
Poivre de Timut		pm		pm		
Décor						
Pamplemousses		6		p		
Oranges		6		p		
Citron vert		2		p		