



**INGRÉDIENTS POUR  
10 à 12 PERS. :**

- 1 l de crème fleurette (30%)
- 100 g de sucre semoule ou de sucre roux de canne (cassonade)
- 8 jaunes d'œufs
- 150 g de griottes ou Griottines de Fougerolles

Fiche technique dessert  
**CRÈME BRÛLÉE AUX GRIOTTES  
DE FOUGEROLLES**

Préparation : 15 minutes

Cuisson : 40 minutes

Difficulté : facile

**Préparation**

- Mélangez les jaunes d'œufs et le sucre roux.
- Versez la crème bouillante sur la préparation et remuez au fouet.
- Laissez reposer 5' et passez au chinois.
- Parsemez les griottes ou les Griottines de Fougerolles (bien égouttées) dans des ramequins avant d'y versez l'appareil.
- Faites cuire au bain marie à four chaud (100°) durant 40'. La crème doit rester tremblante.
- Saupoudrez d'un peu de cassonade et caramélisez les crèmes au grill du four.
- Servez aussitôt.



### INGRÉDIENTS POUR 10 PERS. :

- 2 kg de viande de bœuf coupés en gros morceaux (paleron, jumeau, basses côtes, collier, jarret)
- ½ pied de veau
- 200 g de carottes
- 150 g d'oignons
- 100 g d'échalotes
- 100 g de lard fumé paysan
- 50 g de persil
- 75 cl de vin rouge (de Haute-Saône de préférence)
- 1 litre de fond brun ou de fond de veau
- 1 bouquet garni
- 50 g d'huile d'arachide
- Gros sel, poivre du moulin, sel fin

## Fiche technique plat

# BŒUF EN DAUBE ET HAUTES PATATES

Préparation : 30 minutes

Cuisson : 2 à 3 heures

Difficulté : moyenne

### Le bœuf

- Une fois la viande coupée en morceau, versez l'huile dans une poêle bien chaude, colorez la viande. Salez et poivrez après coloration.
- Emincez les légumes en brunoise.
- Faites suer les légumes, le lard fumé et colorez le tout avec la viande.
- Egouttez l'excédent de graisse avant de mettre l'ensemble dans une cocotte avec le ½ pied de veau.
- Mouillez avec le vin rouge, le fond brun (ou de veau). Ajoutez le bouquet garni. Salez légèrement avec du gros sel.
- Couvrir la cocotte et laisser mijoter à feu doux pendant deux à trois heures (selon la ou les viandes choisies).
- A la fin de la cuisson, réservez la viande, le lard et le pied de veau. Décantez.
- Mixez la sauce et les légumes. Laissez réduire si nécessaire.

### Les pommes de terre

- Cuire les pommes de terre avec un démarrage à l'eau froide. Salez au gros sel. Ecumez de temps en temps.
- Stoppez la cuisson pour que les pommes de terre restent fermes. A l'eau froide, si nécessaire.

### Dressage et service

- Dans la cocotte, disposez la viande et couvrez largement de sauce. Ajoutez les pommes de terre et laissez mijoter quelques minutes. Parsemez de persil haché. Pour une coloration plus dorée, incorporez quelques gouttes d'arôme Patrelle ou Saveur de Potages.
- Servez bien chaud.



### INGRÉDIENTS POUR 10 PERS. :

- 500 g de filets de poissons (brochet majoritaire, truite et truite saumonée)
- 500 g de crème fleurette (35%)
- 3 œufs entiers
- 3 jaunes d'œufs
- sel, poivre du moulin
- 600 g de légumes crus en fine brunoise
- 30 g de beurre

## Fiche technique entrée

### TERRINE DE BROCHET AUX PETITS LÉGUMES

Préparation : 30 minutes

Cuisson : 2 à 3 heures

Difficulté : moyenne

#### Mousseline de poissons

- Emincer les filets de poissons, saler et poivrer, ajouter la crème fleurette, les jaunes d'œufs puis les œufs entiers.
- Mixer la préparation dans un robot puis passer au tamis.
- Réserver au froid.

#### Brunoise de légumes

- Emincer les légumes (carottes, céleri, haricots verts, brocolis, choux, poivrons verts et rouges, blanc de poireaux, etc...) en petite brunoise. Choisissez les légumes en fonction de la saison, de la production locale et de vos idées...
- Etuver les légumes quelques minutes dans 30 g de beurre. Laisser refroidir.

#### Cuisson et dressage

- Mélanger délicatement la mousseline et la brunoise. Soit par couches successives. Soit en alternant les couleurs pour former un damier. Optez pour l'une ou l'autre préparation selon le temps dont vous disposez.
- Verser le mélange dans un moule à terrine légèrement beurré. Couvrir d'un papier aluminium. Enfournez. Laissez cuire 35 à 40 min au bain marie à 130°.

#### Sauce et dressage

- Préparez une simple mayonnaise relevée au vinaigre local, au citron ou au citron vert, aux fines herbes. Ou une sauce cocktail en ajoutant un peu de concentré de tomate. Ou une sauce hollandaise. Selon votre goût et votre budget.
- Coupez la terrine en tranche prête à servir.
- Servez la sauce à part.