



Fiche technique entrée

TARTE AU MAROILLES

INGRÉDIENTS POUR 100 PERSONNES :

Pour la pâte brisée

- 2,5 kg farine
- 1,25 kg beurre
- 10 jaunes d'œufs
- 0,5 l d'eau
- 0,05 kg sel

Pour la garniture

- 40 œufs
- 2,5 kg fromage blanc
- 5 kg Maroilles
(2,5 pour l'appareil et
2,5 kg en tranches)
- Sel, poivres en quantité
suffisante

- Réaliser une pâte brisée.
- Foncer 10 tourtières de diamètre 26 à 28 cm.
- Mixer 2,5 kg de Maroilles avec une partie du fromage blanc pour le détendre.
- Confectionner l'appareil (avec le mélange Maroilles-fromage blanc, les œufs et le reste du fromage blanc).
- Assaisonner.
- Cuire 10 à 15 minutes dans un four à 180°C.
- Disposer les tranches de Maroilles.
- Finir la cuisson 10 à 15 minutes dans un four à 180°C.



**INGRÉDIENTS POUR
100 PERSONNES :**

- 3 kg mâche
- 4 kg morues dessalées
- 0,25 kg échalotes
- 0,1 kg persil
- Huile vinaigre balsamique
blanc en quantité suffisante

Fiche technique entrée

**SALADE DE MÂCHE
ET EFFEUILLÉ DE MORUE**

- Mettre en cuisson vapeur la morue dessalée jusqu'à atteindre 80°C à cœur puis mettre en cellule.
- Préparer la vinaigrette et la mâche.
- Éffeuille la morue une fois refroidie sur la mâche et assaisonner avant de servir.



INGRÉDIENTS POUR 100 PERSONNES :

- 25 poulets PAC
- Bouillon de volaille en quantité suffisante
- 2 bottes poireaux
- 2 kg navets
- 2 kg carottes
- 1 botte céleri
- 0,25 kg beurre
- 1 kg champignons frais en julienne
- 1 kg blancs de poireaux en julienne
- 0,8 kg carottes en julienne
- 0,7 l jus de citron
- 0,7 kg margarine
- 0,5 kg farine
- 1 l crème liquide
- Sel, poivre en quantité suffisante

Fiche technique plat **WATERZOÏ DE VOLAILLE**

- Réaliser un bouillon de volaille, la proportion variant selon l'ustensile de cuisson choisi.
- Ajouter la garniture aromatique (carottes, navets, poireaux, céleri, bouquet garni).
- Cuire les poulets dans ce bouillon, dégraisser et écumer régulièrement.
- Après cuisson, refroidir les poulets en cellule puis les couper en 4.

Confection de la sauce :

- Suer au beurre les juliennes dans l'ordre suivant : les carottes puis les blancs de poireaux et enfin les champignons.
- Réaliser un roux blanc et mouiller avec 10 litres de bouillon de volaille.
- Incorporer dans ce velouté de volaille la julienne croquante, le jus de citron et la crème.
- Rectifier l'assaisonnement.
- Remettre à température les poulets avec le reste du bouillon en four vapeur.



INGRÉDIENTS POUR 6 PERS :

- 6 pommes du jardin
- 2 cuillères à soupe de miel d'acacia
- 2 cuillères à soupe de jus de citron
- 2 grosses pincées de gingembre en poudre
- Vergeoise et beurre

Fiche technique dessert

POMMES AU FOUR

- Préchauffer le four à 180°C. Peler et évider les pommes. Déposer une noix de beurre au centre.
- Dans un bol, délayez le miel liquide avec le jus de citron et la poudre de gingembre. Badigeonnez généreusement les pommes avec le mélange à l'aide d'un pinceau, puis les disposer dans le plat allant au four. Verser 2 cuillères d'eau dans le fond du plat.
- Enfourner et faire cuire les pommes, 30 à 40 minutes, jusqu'à ce qu'elles soient bien dorées.

Dressage :

- À la sortie du four, dresser les pommes dans les assiettes à dessert et les napper avec le reste de la sauce au miel. Les saupoudrer de cassonade et les déguster tièdes ou froides accompagnées d'une boule de glace au yaourt ou d'une cuillère à soupe de crème fraîche.

Le saviez-vous ?

Le pommier se serait étendu sur nos terres le long des voies romaines, via les trognons jetés sur le bas-côté par ces ouvriers venus d'un pays lointain pour unir de chaussées rectilignes sur les villes du Nord de la Gaule, telle la fameuse chaussée Brunehaut. Sans s'en douter, ces travailleurs fournissaient un fruit qui régalerait la classe ouvrière du Nord bien des siècles après, la pomme étant bon marché et servant de base à bon nombre de recettes simples, comme la pomme au four qui se suffit à elle-même. Pour celle-ci, on privilégiera les variétés de l'Avesnois comme la Reinette, et bien sûr, on choisira des fruits issus du jardin ou d'un bon verger de la région, parce que même si la pomme nous provient historiquement des longues voies romaines, nous on préfère les circuits courts !



INGRÉDIENTS POUR 4 PERS :

- 250 g de framboises
- 2 cuillères à café de vergeoise blonde
- Quelques gouttes de jus de citron
- 250 g de fromage blanc maigre
- 100 g de spéculoos broyés
- 20 cl de crème fraîche
- 180 g de sucre
- 2 œufs
- 20 cl de coulis de framboise

Fiche technique dessert

BLANC-MANGER AUX FRAMBOISES

- Mixer 150 g de framboises avec la vergeoise puis ajouter un peu de jus de citron. Passer au chinois et réserver au frais.
- Mélanger 60 g de sucres avec le fromage blanc. Fouetter la crème fraîche avec 60 g de sucre jusqu'à ce qu'elle soit légèrement ferme et y incorporer délicatement le fromage blanc. Monter les blancs d'œufs en neige avec le reste du sucre. Mélanger à la maryse les blancs en neige sans les casser avec le fromage blanc crémé.
- Répartir les spéculoos émiettés dans le fond des verres et alterner la préparation avec le coulis de framboise. Reserver au frais.

Dressage :

- Ajouter quelques framboises et saupoudrer le blanc-manger de miettes de spéculoos.

Le saviez-vous ?

Pourquoi cet entremets s'appelle-t-il le blanc manger ?

Parce qu'il est blanc comme le lait et le riz qui le composent ! Blanc comme le lait de vache qu'on allait chercher petit, à la ferme, après la traite du soir vers cinq heures. Fièremment armé d'un bidon de métal sur le chemin de la ferme, c'était une autre histoire de le porter plein au retour, surtout si maman avait aussi demandé de la crème et du beurre. Rien de tel alors qu'une petite pause devant les haies de ronce qui offraient parfois à hauteur de bambin, ô merveille ! des framboises sauvages bien mûres qu'on cueillait délicatement et s'écrasaient sous les doigts autant que sous la langue. Les pieds foulaient la menthe et le romarin qui accompagnaient de leurs senteurs la dégustation gratuite. Chère enfance...