



#### **INGRÉDIENTS POUR 50 PERS. :**

- 50 œufs
- 2,5 kg de poireaux
- 0,150 kg de lard paysan
- 1 paquet de pain de mie
- 2 litres de crème
- 0,150 kg de beurre
- 0,020 kg d'agar agar
- sel, poivre

#### Fiche technique entrée

### **ŒUF PARFAIT, FONDUE DE POIREAUX AVEC SON ÉMULSION DE LARD PAYSAN ET CROÛTON DE PAIN**

- Cuire les œufs à la vapeur à 64° pendant 50mn.
- Émincer les poireaux et les faire suer au beurre.
- Faire griller le lard paysan (coupé en gros lardons).
- Mouiller à la crème, faire bouillir et ajouter l'agar agar, puis chinoiser.
- Mettre en siphon et gazer.
- Maintenir à 70°
- Tailler le pain de mie en croûtons et les griller à sec au four à 170°



### INGRÉDIENTS POUR 50 PERS. :

- sel, poivre
- 25 cuisses de poulet
- 5 kg de choucroute crue
- 5 kg de potimarron
- 2,5 kg de coing
- 1 kg de beurre
- 1 litre de crème
- 0,500 kg de blanc de volaille
- 0,200 kg de sucre

### Fiche technique plat

## **BALLOTINE DE VOLAILLE D'ALSACE, CHOUCRUTE « IGP ALSACE », PURÉE ET POÊLÉE DE POTIMARRON, COING CONFIT DE NOS VERGERS**

- Désosser les cuisses et les taper. Réserver.
- Cuire la choucroute et la poêler au beurre une fois cuite.
- Placer les cuisses sur un papier film, garnir de choucroute et d'une fine couche de farce.
- Rouler les cuisses dans le papier film et les serrer.
- Cuire à la vapeur à 100° pendant 15mn, puis 80° pendant 1h30.
- Laisser refroidir.
- Éplucher les coings et les placer dans un sirop à l'intérieur d'un sac sous-vide.
- Faire le vide complet
- Cuire à 86° pendant 18h.
- Laver et broser le potimarron.
- Tailler le potimarron en cubes.
- Cuire une partie au four à 150° pendant 25 mn.
- Mixer avec du beurre et de la crème.
- Faire sauter l'autre partie dans un mélange beurre et huile. (le potimarron doit rester ferme).



#### **INGRÉDIENTS POUR 50 PERS. :**

- Poudre d'Opaline
- 225 gr de fondant blanc
- 150 gr de glucose
- 250 gr de Bretzel sec (Sticks)
- 8 gr de graines de cumin
- 8 gr de fleur de sel

#### **INGRÉDIENTS POUR 25 PERS. :**

- 600 g de lait entier
- 400 g de crème
- 100 g d'échalote
- 20 g de beurre
- 2 g de cumin
- 340 g de munster
- 0,4 % de lotta pour la masse totale  
(pour 1 kg → 4 gr )

## **Fiche technique fromage FLORENTIN DE BRETZEL ET CUMIN**

- Cuire le fondant et le glucose ensemble à 155 °C.
- Refroidir sur Silpat®, puis mixer.
- Concasser les Bretzels.
- Mélanger au cumin et à la fleur de sel.
- Ajouter la poudre d'Opaline, puis mélanger.
- Étaler la poudre sur Silpat® d'une couche régulière.
- Cuire à 170 °C pendant 6 min – Ventilation moyenne.

## **NUAGE DE MUNSTER FERMIER**

- Faire suer les échalotes au beurre, coloration blonde.
- Déglacer avec la crème et le lait.
- Réduire à 750 gr.
- Mixer puis passer au chinois étamine.
- Faire fondre le munster dans la crème chaude.
- Mixer, puis incorporer la lotta et porter à 80°C.
- Mixer puis mettre dans un siphon de 1L, gazer 2 X.



**INGRÉDIENTS POUR 25 PERS. :**

### **Pommes confites**

#### **1/ Pochage**

- 1 kg eau
- 1 kg beurre
- 1 kg de sucre
- 100 g calvados ou pommeau

#### **2/ Cuisson**

- 1 kg total dans moule pain de mie
- 17 g sucre caramélisé
- 75 g jus de pochage
- 45 min à 155°C

#### **Glace méliot**

- 700 g crème
- 1,3 kg de lait
- 20 g méliot
- 12 g stab
- 200 g trimoline
- 300 g jaune
- 300 g sucre

Fiche technique dessert

## **POMMES D'ALSACE CONFITES AVEC SA GLACE MÉLILOT**

- Éplucher les pommes
- Passer à la machine à lanière
- Faire le sirop de pochage
- Pocher les bandes de pommes
- Cuisson ferme et fondante
- Beurrer le moule et mettre le caramel
- Disposer les pommes pochées
- Cuire au four à 155°C pendant 45 minutes
- Refroidir, surgeler
- Démouler et tailler des bandes de 2 cm