

Concours de recettes
**LES TOQUÉS
DE QUALITÉ!**

LES MEILLEURES RECETTES

SPÉCIALES RESTAURATION
COLLECTIVE


MINISTÈRE
DE L'AGRICULTURE
ET DE LA SOUVERAINETÉ
ALIMENTAIRE
Égalité
Territoires



PROGRAMME NATIONAL
POUR L'ALIMENTATION
**TERRITOIRES
EN ACTION**

AU MENU

P.4 • Label Rouge/IGP en restauration collective

P.6 • Timbale de choucroute à la saucisse de Morteau IGP

Recette lauréate de notre concours!

P.7 • Risotto de coquillettes comtois

P.8 • Poulet fermier Label Rouge sur poire pochée aux cèpes en trompe l'œil

P.9 • Hachis Parmentier au Maroilles & salade de chicons

P.10 • Poulet fermier Label Rouge & gratin de pommes de terre à la bourguignonne

P.11 • Rougail saucisse de Morteau IGP & polenta revisitée

P.12 • Sauté de porc et sa sauce gastrique épicée, mikado de légumes & grillée de mogettes revisitée

P.13 • Escalopes de dinde fermière Label Rouge farcies au Saint-Marcellin IGP, crème de lentilles au cumin & purée de carotte au gingembre

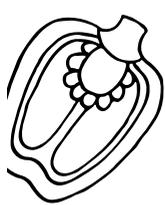
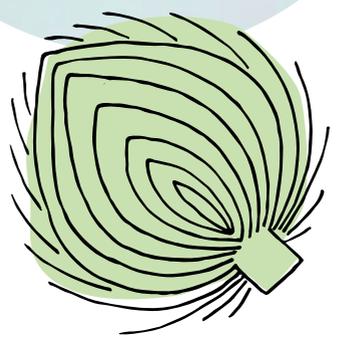
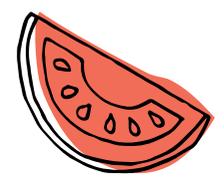
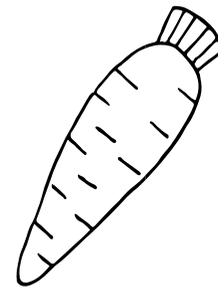
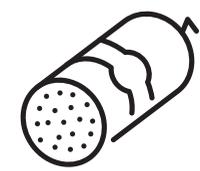
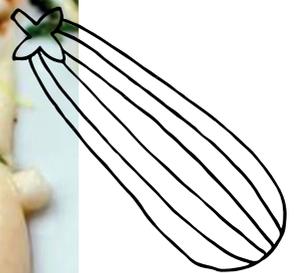
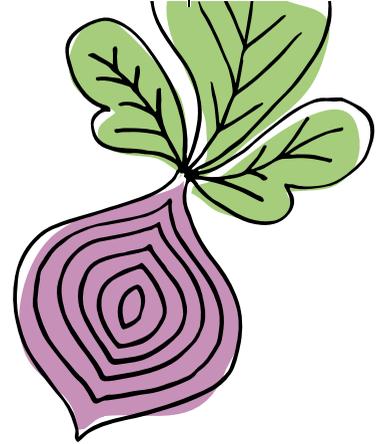
P.14 • Sweet Hom'Tonal

P.15 • Ch'ti Burger des Corons


Temps de préparation


Difficulté


Prix par assiette



Êtes-vous toqué(e) de qualité ?

Vous le deviendrez une fois que vous aurez dévoré ce livret. Une compilation des **10 meilleures recettes** issues du concours *Les Toqués de Qualité* ! Des plats qui cochent toutes les cases pour plaire aux convives :

- ➔ bons
- ➔ simples
- ➔ composés d'au moins un Label Rouge et/ou une Indication Géographique Protégée (IGP)
- ➔ avec un coût matière plus que raisonnable



C'est quoi Les Toqués de Qualité ?

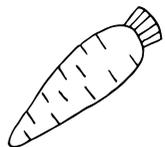
Un concours national de recettes qui met en lumière **ceux qui font la restauration collective**. Toute la restauration collective qu'elle soit scolaire, médico-sociale, entreprise, administration... Un défi plutôt pimenté où les participants doivent dévoiler **les secrets d'un de leur plat préféré**. Celui-ci doit être nécessairement composé d'**au moins un ingrédient Label Rouge et/ou IGP**. Et pour corser le tout, le coût matière par assiette **est limité à 2 euros maximum**.

+ DE PLAISIR – DE GASPI = + DE GOÛT !

Les produits Label Rouge et les IGP cochent aussi toutes les cases de la restauration collective

➔ Une diversité à laquelle on peut vraiment se fier

Viandes, légumes, fruits, charcuteries, œufs, fromages... **Il existe plus de 430 cahiers des charges Label Rouge, près de 150 IGP**. Ce sont autant de produits issus de tous les territoires, dont les conditions de production et leurs caractéristiques sont officiellement encadrées. Un cahier des charges Label Rouge va jusqu'à spécifier des qualités organoleptiques. En IGP, les mentions spécifiques à une zone géographique et son lien avec la production sont entre autres précisés.



L'écrire, c'est bien. Le faire, c'est mieux ! Tout au long du processus de production, d'élevage ou de fabrication, des contrôles sont effectués pour vérifier que les règles sont bien respectées.

➔ **Une source de plaisir pour ceux qui les cuisinent et ceux qui les mangent !**

Quand un produit est respectueux de l'environnement, du bien-être animal, qu'il garantit une juste rémunération à son producteur, il a une longueur d'avance. S'il fait en plus l'unanimité à table, alors pas de doute c'est bien lui le meilleur. Quelques exemples :

- l'Emmental Grand Cru Label Rouge est plus filant et apporte un beau gratin
- les viandes et volailles Label Rouge perdent 10 à 15% de moins d'eau et de gras à la cuisson
- les fruits sont cueillis à maturité, ils offrent alors des saveurs et des arômes bien développés
- les charcuteries Label Rouge sont elles-mêmes fabriquées avec de la viande de porc Label Rouge, sélectionnée avant d'être transformée lors de recettes ne nécessitant qu'une liste courte d'ingrédients

➔ **Des produits...**

- disponibles en volume
- adaptés aux contraintes de la restauration collective (calibres, présentations, conditionnements)
- permettant d'atteindre les objectifs de la loi EGAlim

QUI SONT LES MEILLEURS TOQUÉS DE QUALITÉ ? CE SONT EUX !

TROIS TALENTS DE LA RESTAURATION COLLECTIVE :





TIMBALE DE CHOUCROUTE à la saucisse de Morteau IGP

Vanessa Borodine
Gagnante des Toqués de Qualité !
Cuisine centrale du Frioland
Passy (74)

2h30 Facile 1,62 €

Ingrédients (pour 100 pers.):

7,5 kg de saucisse de Morteau • 1,5 kg de Tomme de Savoie • 7,5 kg de choucroute nature cuite • 400 g de speck • 4 kg de pommes de terre • 900 g de beurre de Savoie • 75 cl de cidre de pomme de Savoie • 6,34 kg de courges • 1 betterave cuite • 5 g de curcuma moulu • 70 cl d'eau • 100 g de farine de blé (type 55) • 30 cl d'huile de colza • 200 g de noisettes décortiquées • 635 g d'oignon jaune • 50 g de sel fin de Guérande • 20 g de poivre blanc moulu • 100 g de gros sel

Préparation :

1. La garniture : éplucher les pommes de terre à la parmentière. Éplucher les butternuts, retirer les pépins et les couper en gros cubes. Maintenir le tout dans de l'eau froide. Peler les oignons, tailler et ciseler les oignons.

2. Les saucisses de Morteau IGP : déposer les saucisses de Morteau IGP dans une marmite remplie d'eau (60 L). Cuire pendant 40 min à partir du premier frémissement. Les placer en cellule de refroidissement (environ 30 min). Les trancher à une épaisseur de 3 mm, puis réserver en chambre froide.

3. Purée de pommes de terre et de butternuts à la Tomme de Savoie IGP : placer les pommes de terre et les butternuts dans une sauteuse. Les couvrir d'eau froide. Saler, puis cuire à couvert pendant 35 à 40 min. Retirer la croûte de la Tomme de Savoie IGP. La tailler en cubes de 1 à 2 cm. Lorsque les pommes de terre et les butternuts sont cuites, les égoutter puis les replacer dans la sauteuse. Verser la crème fraîche, le sel de Guérande IGP, le poivre, les cubes de Tomme de Savoie IGP et le beurre. Passer le tout ensuite au presse-purée.

4. Préparation de la choucroute au cidre : dans une marmite, faire suer les oignons avec le beurre. Ajouter la choucroute rincée et égouttée. Mouiller avec le cidre et cuire avec le jus. Passer au mixeur.

5. Torrification des noisettes : allumer le four à 180°C, chaleur tournante. Enfourner les noisettes placées sur une plaque à pâtisserie, pendant 10 min. En fin de cuisson, laisser les noisettes à température ambiante et les monder. Hacher au mixeur.

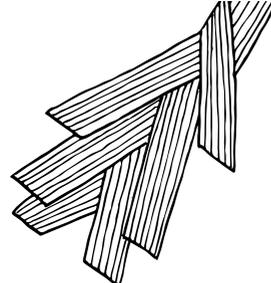
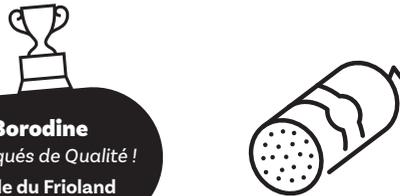
6. Tuiles curcuma et jus de betterave : disposer sur une plaque à pâtisserie, l'eau, l'huile et la farine. Verser l'eau dans un cul de poule, l'huile et la farine, puis mixer. Séparer l'appareil en 2 parties. Ajouter le curcuma dans une partie et le jus de betterave dans l'autre. Mixer à nouveau. Verser la préparation dans une poêle chaude. Laisser cuire sans la retourner.

6. Chips de speck : trancher le speck au plus fin. Tailler les tranches en morceaux de 4 cm. Les enfourner à 200°C placés entre deux plaques à pâtisserie et papier de cuisson. Réserver en fin de cuisson.

7. Montage et dressage : avec des emporte-pièces de 8 cm, former des cercles de 40 g. de choucroute. Y déposer 5 rondelles de saucisses de Morteau IGP en rosace. Réaliser une deuxième couche de 40 g de choucroute et de rosace de saucisses. Répéter l'opération et réserver en chambre froide.

Avec des emporte-pièces de 4 cm, graissés préalablement, réaliser des cercles de purée. Reproduire l'opération à l'identique avec des cercles de 3 cm de diamètre (100 par plaque).

Réchauffer au four les plaques de timbale pendant 30 min à 80°C (mode mixte 20% de vapeur). Enfourner les plaques de purée pendant 15 min. Positionner ensuite dans chaque assiette, une timbale de choucroute à la saucisse de Morteau IGP, un cercle de purée de 4 cm et un de 3 cm. Démouler. Placer au dernier moment les éléments de décor : tuile de curcuma, chips de speck, un trait de crème de coco. Servir.



RISOTTO DE COQUILLETES COMTOIS



2h Facile 1,58 €

Ingrédients (pour 100 pers.):

5 kg de saucisse de Montbéliard • 4 kg de Cancoillotte à l'ail • 6 kg de coquillettes semi-complètes sèches • 3 L de crème liquide 18% de MG • 500 g de beurre • 500 g de bouillon de légumes déshydraté bio • 8 kg de poireaux frais • 2 kg de carottes fraîches • 3 bottes de persil frisé frais • 2 kg d'oignons frais • 0,5 L de vin blanc • 200 g de sel

Préparation :

1. Saucisses de Montbéliard IGP : les cuire 20 min en vapeur à 100°C. En fin de cuisson, les couper en rondelles de 5 mm d'épaisseur environ. Réserver au four, à couvert, en vapeur à 100°C.

2. Légumes : laver les carottes, les poireaux et le persil. Éplucher les oignons et les carottes. Émincer les poireaux et les oignons dans un robot coupe. Couper les carottes en mirepoix. Cuire les carottes à l'anglaise pendant 5 min environ avec ¼ du bouillon de légumes. Faire réduire le jus de cuisson des carottes, puis le récupérer et réserver l'excédent de jus pour la sauce. Faire revenir l'autre moitié des oignons et les poireaux dans une poêle jusqu'à coloration. Assaisonner les légumes de sel.

3. Sauce : détendre la Cancoillotte IGP dans un rondau à petit feu pendant 5 min. Dans un autre récipient, faire

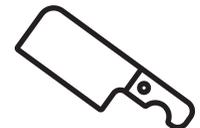
revenir le beurre et la moitié des oignons. Lorsque les oignons sont caramélisés, déglacer au vin blanc. Ajouter la crème puis laisser réduire à feu doux pendant 5 min (la crème ne doit pas bouillir). Ajouter la cancoillotte et l'excédent de jus de cuisson des carottes au mélange beurre-oignons. Laisser sur le feu 5 min. Remettre en température chaque composant, à couvert, en vapeur à 100°C.

4. Coquillettes : cuire les pâtes 10 min dans l'eau salée à ébullition avec le reste du bouillon de légumes.

5. Dressage : égoutter le persil et réserver. Mélanger les poireaux, carottes et la saucisse dans les pâtes. Ajouter la sauce et mélanger. Dresser l'assiette (un brin de persil peut être ajouté sur la préparation).



Marine Bôle-Richard
2^e des Toqués de Qualité
Collège André Malraux
Pontarlier (25)



POULET FERMIER LABEL ROUGE

sur poire pochée aux cèpes
en trompe l'œil



1h30



Facile



1,93 €

Ingrédients (pour 100 pers.):

5 kg de blancs de poulet fermier • 14 kg de poires conférence • 2 kg de cèpes • 100 œufs • 500 g de bouillon de légumes • 0,5 L de sauce soja sucrée • 2 L de crème liquide 30 % de MG • 6 L de lait • 1 kg de farine • 1 kg de beurre • 3 bottes de persil plat • 500 g de cacao amer • 100 g de levure chimique

Préparation :

1. Éplucher et vider les poires fraîches. Les pocher 10 min dans le bouillon de légumes. Réaliser un crumble avec le cacao amer et le cuire 10 min au four à 180 °C.

2. Réaliser un sponge cake au persil avec les jaunes d'œufs et le cuire au four vapeur 10 min. Napper de sauce soja des moules en silicone demi-sphère, en forme de chapeau de cèpes. Les réserver.

3. Réaliser une farce mixée à base de blancs d'œufs montés en neige, des blancs de poulet fermier Label Rouge, le beurre, le lait, la farine. Répartir l'appareil dans les moules. Les enfourner et laisser cuire 20 min à 180 °C. Préparer une purée de cèpes puis farcir les poires.

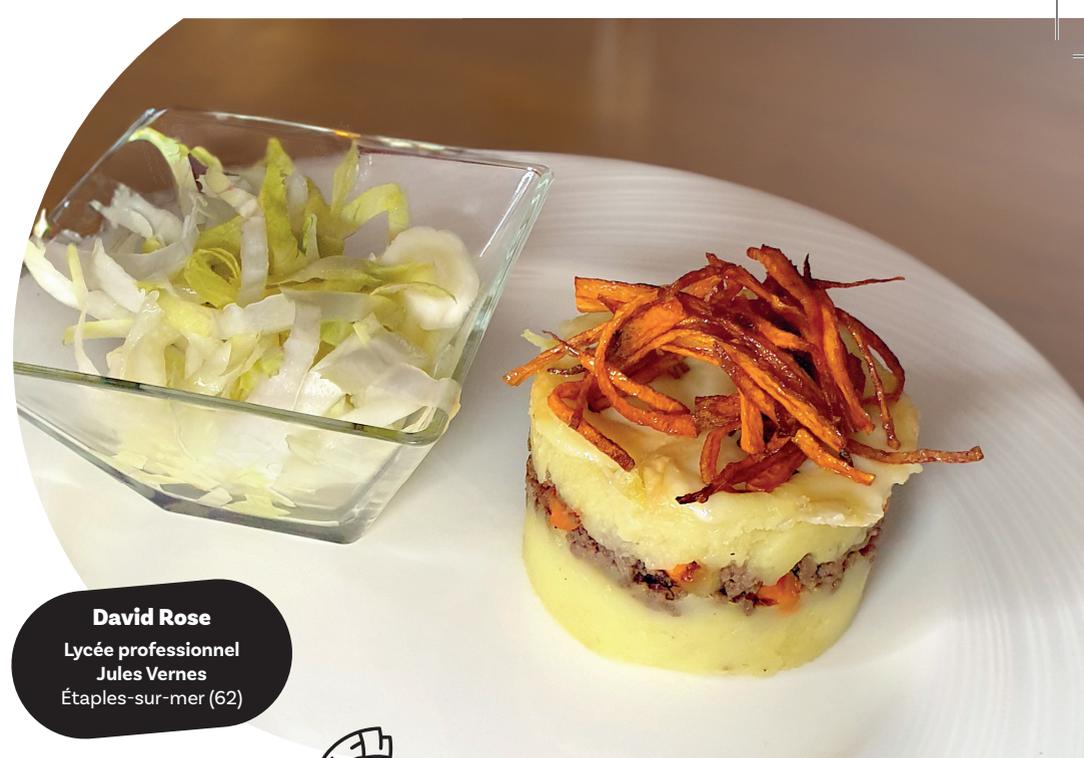
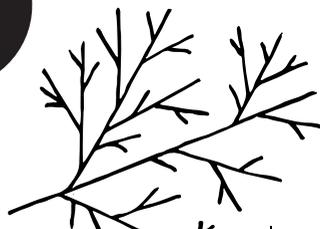
4. Dressage : déposer une poire au centre de l'assiette. Déposer le chapeau de farce sur le dessus de la poire. Émettre le sponge cake au persil pour rappeler la mousse des bois. Émettre ensuite les morceaux de crumble pour recréer l'effet terre des bois. Servir tiède.

Cédric Cros

3° des Toqués de Qualité

Clinique Médicale
de Cardio-Pneumologie
Durtol (63)

8



David Rose

Lycée professionnel
Jules Vernes
Étapes-sur-mer (62)



HACHIS PARMENTIER AU MAROILLES AOP

et salade de chicons



NC



Facile



1,98 €



Ingrédients (pour 100 pers.):

5 kg d'endives • 10 kg de bœuf paleron • 4 kg de Maroilles • 1 kg d'ail d'Arleux • 18 kg de pommes de terre Bintje • 3 kg d'oignons • 4 kg de carottes • 2 L de crème fraîche liquide 35 % de MG • 2 L d'huile de colza du Cambrasis • 0,7 L de vinaigre d'alcool • Sel • Poivre

Préparation :

1. Éplucher tous les légumes.

2. Pour le paleron, prévoir une cuisson de nuit, 12h dans un four à 80 °C, avec un bouillon de légumes pour garder sa jutosité.

3. Une fois cuite, détailler la viande en petits morceaux. Les faire revenir avec l'ail et un peu de bouillon de légumes.

4. Détailler quelques carottes qui seront utilisées lors du montage du hachis.

5. Faire bouillir les pommes de terre épluchées et découpées en morceaux. Après 15 min de cuisson environ, les mixer en purée.

6. Pour la crème de Maroilles, découper le fromage en dés.

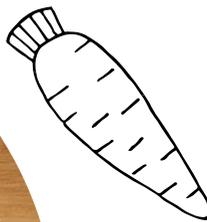
Les mélanger à la crème fraîche et les faire fondre dans une casserole, à feu doux. Incorporer la crème de Maroilles à la purée puis réserver au chaud.

7. Réaliser une julienne de carottes. La passer en friteuse. Réaliser une salade d'endives finement ciselée.

8. Montage : dans un plat à four, déposer une première couche de purée de pommes de terre au Maroilles, puis une couche de viande, quelques carottes émincées (cuites dans le bouillon), puis étaler une seconde couche de purée au Maroilles dessus. Déposer enfin du Maroilles pour gratiner. Enfouir le plat 20 min à 200 °C. Au moment de servir, ajouter la garniture julienne de carottes frites sur l'assiette. Accompagner le plat de la salade d'endives.

9





François Geneyne-Lebailly
Collège du Gâtinais en Bourgogne
Saint Valérien (89)

POULET FERMIER LABEL ROUGE

& gratin de pommes de terre
à la bourguignonne



1h40



Facile



1,63 €

Ingrédients (pour 100 pers.):

15 kg de hauts de cuisse de Poulet • 10 L de crème fraîche fluide • 1 kg d'Emmental Grand Cru • 2,5 kg de carottes des sables • 16 kg de pommes de terre Agata • 5 kg d'oignons jaune • 250 g d'ail sec • 2,5 kg céleri branche • 200 g de farine de blé T80 • 150 g de beurre doux • 150 g de moutarde forte de Dijon • 50 g de thym frais • 75 cl de vin blanc de cuisine • 25 cl d'huile de tournesol cuisson friture • 100 g de sel de mer iodé • 50 g de poivre blanc

Préparation :

1. Assaisonner les hauts de cuisses de sel et de poivre et les placer sur une plaque. Enfourner pendant 80 min à 80 °C, puis 10 min à 180 °C.

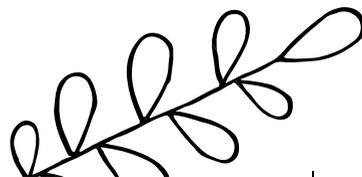
2. Éplucher les carottes, le céleri, les oignons, l'ail et les tailler en brunoise. Éplucher les pommes de terre et les couper en fines lamelles. Faire colorer la garniture aromatique - la moitié des carottes, le céleri, les oignons, l'ail dans une sauteuse avec l'huile de tournesol. Assaisonner et moutarder. Déglacer au vin blanc, laisser évaporer. Ajouter de l'eau et laisser mijoter. Mélanger les lamelles de pommes de terre avec 9 L de crème fraîche et l'autre moitié des légumes en brunoise. Saler et poivrer. Répartir dans des bacs gastros.

3. Râper l'Emmental Grand Cru Label Rouge et parsemer les bacs avec le fromage. Enfourner pendant 45 min à 180 °C.

4. En fin de cuisson du poulet récupérer les exsudats. Réserver en étuve chaude. Incorporer le jus de poulet à la préparation pour la sauce.

5. Confectionner un roux, lier. Incorporer le litre de crème restant, rectifier l'assaisonnement au besoin. Mixer la sauce et napper sur les plats gastro de poulet et réserver en étuve chaude. Sortir le gratin de pommes de terre, réserver en étuve chaude.

10



ROUGAIL SAUCISSE DE MORTEAU IGP

et polenta revisitée



Ingrédients (pour 100 pers.):

10 kg de saucisses de Morteau • 2,5 kg d'oignons de Roscoff • 2,5 kg de tomates entières • 600 g de pommes Grany • 10 g curcuma en poudre • 10 g de sel fin • 5 g de poivre gris moulu • 1,5 kg de combavas entiers • 1 kg d'huile d'olive • 6 kg de polenta



2h30



Facile



1,94 €

Préparation :

1. Cuire les saucisses de Morteau IGP entières à la vapeur 100 °C. Laver les pommes, les tomates et les combavas.

2. Couper les tomates en mirepoix. Ciseler grossièrement les oignons Roscoff IGP et réserver. Couper les pommes Grany en brunoise.

3. Détailler les saucisses de Morteau IGP en fines rondelles. Les snacker avec l'huile d'olive.

4. Faire suer les oignons de Roscoff IGP. Ajouter et cuire la moitié des pommes granit. Ajouter les tomates et le curcuma et cuire. Ajouter enfin le reste de pommes et cuire.

5. Cuire 6 kg de polenta dans 24 L d'eau salée. Remuer en permanence. En fin de cuisson, plaquer la polenta et détailler.

6. Sur une assiette chaude : dresser au centre la préparation (oignons, tomates, pomme ...), ajouter dessus les rondelles de saucisses et disposer les polentas tailler autour de l'assiette.

7. Râper les zestes de Combava et disposer le décor de pomme.

Sandrine Baudin

Centre hospitalier Sèvre et Loire
Vertou (44)



11

SAUTÉ DE PORC ET SA SAUCE GASTRIQUE ÉPICÉE

mikado de légumes et grillée
de mogettes revisitée



2h30



Facile



1,82 €

Ingrédients (pour 100 pers.):

9 kg de longe de porc • 3 kg de carottes • 9 kg de carottes blanches • 3 kg de carottes jaunes • 3 kg de radis violets • 2 kg de mogettes • 100 g de curcuma • 250 g de tandoori • 1 L de crème fraîche liquide • 1 L de vinaigre balsamique • 1 L d'huile d'olive • 4 pièces de pain • 250 g de beurre doux • 1 kg de sucre en poudre • 1 kg d'oignons

Préparation :

1. Sauté de porc : (à préparer la veille pour plus de goût) désosser et portionner la longe. Placer la viande dans un bac gastro, y ajouter l'huile d'olive, le curcuma et tandoori. Laisser mariner et réserver au frais.

2. Ciseler les oignons. Faire colorer les morceaux de porc en sauteuse, assaisonner, incorporer les oignons, puis mouiller à hauteur de la viande. Laisser mijoter 1h. En fin de cuisson, décanter et conserver le jus de cuisson pour la sauce.

3. Mikado de légumes : éplucher les carottes et les radis, puis les tailler en bâtonnets. Précuire les légumes 10 min à la vapeur. Saler, poivrer, puis les dorer 10 min au beurre.

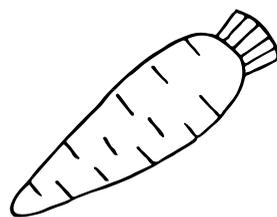
4. Mogettes : tremper les mogettes la veille. Les cuire 1h.

Les mixer et ajouter la crème. La mousseline doit être onctueuse. Ajuster l'assaisonnement si nécessaire.

5. Croûtons à l'ail : hacher l'ail, couper le pain en dés. Placer en lèchefrite, puis imbiber d'huile d'olive Incorporer l'ail haché avec une pointe de sel. Enfourner 12 min à 180 °C, puis réserver.

6. Sauce : dans une casserole, caraméliser le sucre et le vinaigre balsamique jusqu'à l'obtention de grosses bulles. Incorporer le jus de cuisson. Laisser réduire. Lier la sauce selon la consistance souhaitée. Maintenir au chaud.

7. Dressage : disposer les morceaux de viande, le mikado de légumes, garnir le ramequin de mousseline de mogettes. Ajouter la sauce sur la viande. Enfin, répartir les croûtons à l'ail sur la mousseline.



Thomas Barbot

Collège François
Auguste Ravier
Morestel (38)

ESCALOPES DE DINDE FERMIÈRE LABEL ROUGE FARCIES AU SAINT-MARCELLIN IGP

crème de lentilles au cumin &
purée de carottes au gingembre



2h



Facile



1,99 €

Ingrédients (pour 100 pers.):

11 kg d'escalopes de dinde fermière • 20 Saint-Marcellin • 5 kg de lentilles vertes • 1,5 kg d'oignons (surgelés) • 250 g d'ail (surgelés) • 300 g de sucre • 750 g de jus de veau • 5 kg de purée de carottes (surgelée) • 1 kg de farine • 1 L d'huile de tournesol • 750 g de beurre roux • 3 L de lait entier • 1 L de crème UHT • 10 g de cumin moulu • 20 g de gingembre moulu • 20 g de sel fin • 10 g de poivre • 15 L d'eau

Préparation :

1. Ouvrir les escalopes de volaille Label rouge. Les assaisonner et les farcir d'1/5^e de Saint-Marcellin IGP. Les rouler dans du film plastique jusqu'à leur donner la forme d'un boudin. Les cuire en vapeur pendant 9 min et réserver au frais.

2. Pour la sauce, faire suer les oignons, l'ail et le sucre. Ajouter le jus de veau. Faire un roux et l'incorporer. Saler, poivrer, puis réduire le jus.

3. Cuire les lentilles, les oignons, de l'ail, avec 100 g de purée de carotte et du sucre. En fin de cuisson ajouter le lait, le cumin, la crème aux lentilles. Saler, Poivre. Porter à ébullition puis mixer.

4. Faire fondre les galets de carottes. Ajouter du sucre, le lait, la crème, le gingembre. Saler, Poivre. Réduire jusqu'à obtention d'une purée, ajouter le beurre à la fin.

5. Couper les boudins de dindes en trois tronçons biseaux. Les poêler. Vérifier les assaisonnements. Dresser.

Christophe Jean

Groupe scolaire de Magné
Magné (79)



Vincent Doloire
 Restaurant scolaire de
 Saint-Laurent-de-la-Plaine
 Mauges sur Loire (49)



SWEET HOM'TONAL



2h30



Facile



1,83 €

Ingrédients (pour 100 pers.):

9 kg chaîne/queue de filet mignon de porc • 1 kg de Crêpine • 4 kg de poireaux • 1,5 kg d'oignons • 2 kg de butternut • 2 L de vin blanc • 100 œufs • 15 kg d'épluchures de carottes • 2,5 kg d'oignons • 2 kg de beurre • 2 L de vin blanc • 100 œufs • 1 kg de farine • 5 kg de graine de butternut (jetées) • 2 kg d'épluchures de carottes • 4 kg de peau de pommes de terre • 2 kg de brocolis • Crystalline de poireau • Muscade • Huile • Sel • Poivre

Préparation :

- 1. Éplucher tous les légumes** sauf le butternut. Le couper celui-ci en deux et le cuire 35mn au four à 180°C.
- 2. Hacher la chaîne** et la queue du filet mignon porc avec les poireaux et les oignons. Ajouter l'œuf et le vin blanc. Assaisonner.
- 3. Prélever la chair** du butternut cuite. L'ajouter à l'haché. Former des ballottes avec la crêpine. Rouler avec du film et de l'aluminium. Cuire les ballottes 25mn au four à 180°C, avec une sonde à cœur pour atteindre les 66°C.
- 4. Faire revenir les épluchures** de carottes avec l'oignon dans du beurre. Déglacer au vin blanc. Mouiller à l'eau. Mixer le tout au blender pour obtenir une sauce onctueuse.

- 5. Prélever un tronçon de carotte**, de poireau, une cime de brocolis, pour les cuire à l'anglaise. Récupérer la partie verte du poireau pour en faire des cristallines. Les couper fines lamelles. Les blanchir 15 min. Les cristalliser 35 min au four à 135°C.
- 6. Prélever la peau des pommes de terre** grossièrement avec un couteau d'office. Les cuire en friteuse.
- 7. Récupérer les graines** du butternut pour les torrifier au four. Les mixer pour en faire une chapelure. Préparer une panure à l'anglaise. Paner les ballottes dans l'anglaise. Les colorer et les rendre croustillantes à la poêle. Les couper en biseau. Dresser votre ballotte avec la garniture de légumes, la sauce de carotte et les cristallines.

CH'TI BURGER DES CORONS



2h



Facile



1,95 €

Ingrédients (pour 100 pers.):

500 g de farine • 800 g de lait entier • 2 L d'eau • 10 g de sel • 25 g de sucre • 30 g de levure de boulanger • 2 œufs • 30 g de beurre • 5 g de charbon végétal • 1 kg de volaille fermière • 30 g de Ch'ti curry • 5 cl d'huile d'olive • 1 cl jus de citron • 250 g de carottes de Tilques • 1 cl huile d'olive • 25 g de sucre en poudre • 125 g de miel • 2,5 cl de vinaigre balsamique • 10 g de cumin • 200 g de betteraves crues • 2 cl de vinaigre de cidre • 500 g d'ail • 30 cl d'eau • 100 g de miel • 1 salade • 300 g de tomme d'Orchies • 500 g d'oignons

Préparation :

- 1. Pain charbon végétal** : verser la farine, le sel, le sucre, le charbon végétal dans le batteur et mélanger. Faire tiédir le lait et y fondre la levure. Ajouter la farine, les œufs, l'eau et le beurre en petits morceaux. Malaxer. Former des boules et laisser gonfler pendant 1h. Puis enfourner 15 min à 200°C.
- 2. Volaille marinée** : mettre les morceaux de volaille fermières Label Rouge avec le ch'ti curry, l'huile d'olive, jus de citron, sel, poivre pendant 30 min. Enfourner 15 min à 200°C.
- 3. Ketchup de carottes** : éplucher et laver les carottes. Les couper en rondelles. Les mettre à suer avec l'huile d'olive et les oignons dans un rondou. Ajouter le sel, l'ail,

le sucre en poudre, le miel le cumin. Déglacer au vinaigre balsamique et mettre un peu d'eau. Cuire pendant 45 min, puis mixer.

4. Pickles de betteraves : laver et éplucher les betteraves. Les couper en julienne. Faire chauffer le vinaigre avec l'eau et le miel. Une fois à ébullition, verser sur les betteraves. Placer dans un récipient fermé. Laisser mariner jusqu'au moment de dresser.

5. Salade : laver et éplucher la salade. Réserver pour le dressage.

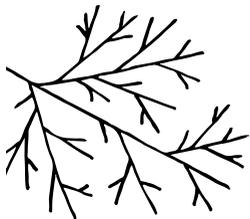
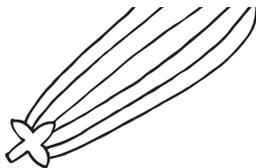
6. Tomme d'Orchies : couper la tomme d'Orchies en tranches (pas trop fines). Réserver pour le dressage.

7. Monter le burger : réchauffer au four puis servir.

Pascal Boulay

Lycée Pierre-Joseph Fontaine
 Anzin (59)





FedeLIS

Qui sommes-nous ?

FedeLIS est la fédération française qui représente les filières des produits **Label Rouge**, ou avec **Indications Géographiques** (IGP et AOC/AOP autres que les vins et produits laitiers) ou avec **STG** (Spécialités Traditionnelles Garanties).



Label Rouge : produit de qualité supérieure, issu d'un mode d'élevage ou de production encadré par un cahier des charges strict, reconnu officiellement. Chaque étape de sa production est soumise à des contrôles.



IGP : produit dont le signe officiel apporte la garantie aux consommateurs de l'origine et des savoir-faire liés à une zone de production. Son mode de production est encadré par un cahier des charges avec des règles strictes et contrôlé.

Plus d'informations sur :

labelrouge.fr et igpaop.com



ou flashez les QR codes ci-dessus !

