



AVRIL 2022

MENU PÂQUES

ENTREE

Oeufs durs Mimosa au surimi et olives

PLAT

Parmentier d'agneau à la crème d'ail

DESSERT

Pot de crème chocolat noisette
et sa mousse



OEUFS DURS MIMOSA AU SURIMI ET OLIVES

INGREDIENTS (100 PERSONNES)

120 pc Oeufs 60/65 BIO
1 Kg Amora Mayonnaise de Dijon
bocal 750ml
400 g Maille Moutarde de Dijon
1 Kg Surimi haché
1 Kg Ciboulette
300 g Olives noires dénoyautées
500 g Riquette

PREPARATION

1. Cuire les œufs 10 minutes à l'eau bouillante salée puis les écaler. Couper le haut de l'œuf et retirer le jaune. Mélanger le jaune d'œuf, la ciboulette ciselée, le surimi, la moutarde et la mayonnaise.
2. Garnir les œufs avec une poche, les disposer sur la salade de riquette, remettre du surimi sur le dessus de l'œuf, parsemer de ciboulette et d'olives noires hachées.

POT DE CREME CHOCOLAT NOISETTE ET SA MOUSSE

INGREDIENTS (100 PERSONNES)

1,4kg Alsa Pot de Crème Chocolat BIO
520g 48 portions
600g Alsa Mousse Chocolat/Noisette 1,2kg
124 portions
5L Lait 1/2 écrémé U.H.T.
4L Crème liquide U.H.T.
300g Noisette concassée

PREPARATION

1. Déposer 1L de lait au frais pour la mousse. Délayer la préparation Alsa Pot de Crème Chocolat BIO dans une partie du lait froid à l'aide d'un fouet. Porter à ébullition le restant du lait et la crème, y incorporer le premier mélange puis revenir à ébullition tout en remuant.
2. Répartir dans des ramequins. Réserver au frais et servir après complet refroidissement.
3. Mélanger la préparation Alsa Mousse Chocolat/Noisette dans le lait froid et battre 2 mn à petite vitesse. Battre 5 mn à grande vitesse. A l'aide d'une poche à douille cannelée, dresser la mousse en rosace sur les pots de crème. Réserver au frais pendant 90 mn avant de servir. Décorer avec les noisettes concassées.



PARMENTIER D'AGNEAU À LA CRÈME D'AIL

INGREDIENTS (100 PERSONNES)

10kg Sauté d'agneau s/ os épaule
450g Knorr Jus d'agneau Déshydraté 750g
8L Eau
150g Knorr Mise en place Ail pot 340g
3L Crème U.H.T.
1kg Purée de pomme de terre en flocons
300g Beurre Doux
50cl Huile de tournesol

PREPARATION

1. Dans une grande sauteuse, saisir les morceaux d'agneau sans trop de coloration. Ajouter 3L d'eau et parsemer le jus d'agneau KNORR. Porter à ébullition et laisser cuire jusqu'à absorption complète du jus d'agneau. En fin de cuisson, la viande doit s'effiloche.
2. Préparer la purée: porter 5L d'eau à ébullition et verser la purée en flocon. Ajouter 250gr de beurre en morceau à la fin. Réserver.
3. Préparer la crème d'ail: délayer la Mise en Place Ail KNORR dans 3L de crème, faire chauffer 5 min sans ébullition.
4. Monter le Parmentier: Beurrer les bacs gastronomes avec le reste de beurre, poser sur le fond une couche de purée, puis une couche d'agneau et enfin une couche de purée. Passer au four 5min pour dorer. Servir avec la crème d'ail chaude.



Astuce du chef : saupoudrer le dessus des parmentiers avec de la chapelure.