https://dunant-evreux.college.ac-normandie.fr/?mme-bon-au-top-des-chefs

ACADÉMIE
DE NORMANDIE
Liberté
Égalité
Fraternité

Mme Bon au top des chefs !

- La vie du collège - La cantine -

Date de mise en ligne : mardi 21 avril 2015

Copyright © Collège Henri Dunant - Tous droits réservés

Sommaire

- Entrée : Sorcière d'Andouille
- Plat Principal : Maki Normand
- Dessert : Mousseline granitée

Mme Bon, aide-cuisinière à la cantine du collège a gagné cette année le concours Â« Bien manger en Normandie Â» qui avait été gagné 3 fois par notre chef cuisinier, M. Olszowski. Elle a reçu son prix à Caen. Elle a gagné face à 50 concurrents qui étaient pour la plupart chefs de cuisine alors qu'elle n'a même pas de CAP Cuisine. Mais, elle avoue qu'elle est passionnée de cuisine pour notre plus grand plaisir à la cantine. À la cantine, nous pouvons donc la voir chaque jour et la remercier du travail qu'elle fait chaque jour pour nous.

Elle devait faire un menu avec des produits normands pour 3 euros maximum. Ce concours est organisé par l'IRCA chaque année. Mme Bon est donc allé au lycée hôtelier où elle a préparé son repas avec l'aide d'élèves.

Son menu intitulé *Multitude de couleurs automnales* composé d'une sorcière d'andouille en entrée, d'un maki normand en plat et une mousseline granitée en dessert.

Mme bon et son prix

Mme Bon recevant son prix

Entrée : Sorcière d'Andouille et son Œuf Poché

C'est une mousseline de potiron accompagnée de morceaux d'andouille et garnie d'un œuf poché, de mâche et d'une émincée de betterave.

Sorcière d'Andouille et son oeuf poché

Ingrédients pour 100 personnes :

– Potiron : 3 kg
– Andouille 1 kg
– Lait 4 litres (pour cuire)
– Œuf : 100 unités

Copyright © Collège Henri Dunant

– Betterave crue : 500 grammes - Mâche : 500 grammes
– Ciboulette : 1 botte

Déroulé de la recette :

– Éplucher, laver, désinfecter tous les légumes.
– Tailler les potirons en cube, mettre à cuire dans 3 litres de lait légèrement salé, égoutter et mixer.
– Incorporer tous les cubes d'andouilles et réserver au chaud.
– Pocher les œufs dans l'eau vinaigrée,
– Tailler la betterave crue en allumettes fines.
– Montage : Mettre au centre le potiron et l'andouille en forme de fruit, poser délicatement l'œuf, mettre en bataille la betterave et la ciboulette pour la couleur ainsi que le bouquet de mâche.

Plat Principal : Maki Normand

Mme Bon a fait un maki avec des épinards crus, du Pont l'Évêque, du lard fumé, des tranches de poulet. Le tout a été cuit au court-bouillon. Une sauce a été faite avec la croûte du Pont-l'Évêque, un peu de court-bouillon et de la crème Mme Bon a rajouté des épinards frits à la friteuse, en cathédrale

Maki normand

Ingrédients pour 100 personnes :

– Blanc de volaille : 10 kg
– Épinard frais : 4 kg
– Pont l'Évêque de 220 grammes : 1 kg 400
– Pomme de terre « Alliance grenaille » : 6 kg
– Carotte des sables : 3 kg
– Crème UHT : 2 litres
– Poitrine fumée : 1 kg
– Fond de volaille : 1 petit pot de commerce
– Sel et poivre : à convenance

Copyright © Collège Henri Dunant

Déroulé de la recette :

– Éplucher, laver et désinfecter tous les légumes sauf les pommes de terre.
– Mettre à cuire les carottes taillées.
– Mettre en brochette les pommes de terre non épluchées au four.
– Monter les makis (poser 1 heure).
– Au centre de l'escalope, mettre une bande de 10 grammes de Pont l'Évêque, fermer et enrouler le tout dans une bande de 10 grammes de poitrine.
– Terminer par un ou plusieurs feuilles d'épinards.
– Réaliser un maki de l'ensemble dans un film alimentaire façon boudin. - Plonger les makis dans un bouillon quelques minutes - En même temps, faire frire les restants de feuilles d'épinards et égoutter les.
– Réalisation de la sauce : Faire fondre le restant de Pont l'Évêques. Dans la crème en y ajoutant un peu de fond de volaille. Vérifier l'assaisonnement et monter.
– Oter le film et escaloper le maki en 5 ou 6 portions.
– Dresser sur une assiette et ajouter les 3 légumes en jouant avec le volume et la couleur.
– Napper la viande de sauce.

Dessert : Mousseline granitée

Mousseline granitée

C'est une mousseline de pomme granny avec du colorant vert dans la génoise. C'est un dessert que nous avons eu le plaisir de goûter à la cantine.

Ingrédients pour 100 personnes :

– Pomme granit : 1.5 kg
– Compote de pomme : 5/1
– Crème UHT : 2 litres
– Gélatine : 200 grammes
– Génoise :
– Œuf : 8 unités
– Farine : 250 grammes

Copyright © Collège Henri Dunant

– Beurre : 120 grammes
– Sucre en poudre : 250 grammes
– Colorant vert : à convenance

Déroulé de la recette :

– Laver et désinfecter les pommes.
– Monter la génoise (farine, sucre, oeufs, beurre et touche de colorant vert).
– Mettre à cuire la génoise sur une plaque à pâtisserie et réserver.
– Monter une chantilly et incorporer la compote avec une julienne de pomme.
– Ainsi que la gélatine détendue dans un peu de crème chaude.
– Montage : Tapisser une feuille sulfurisée dans le bac gastro. Déposer des 1/2 pommes taillées à la mandoline.
– Déposer la génoise imbibée de sirop et réserver au frais (Astuce : un petit passage au froid négatif facilite une bonne découpe).
– Dresser et démouler le bac sur une planche saupoudrée de sucre cassonade et passer au chalumeau.
– Découper des parts rectangulaires et décorer avec des pommes crues.

Fabio, 3e 2

Copyright © Collège Henri Dunant