

# LISTE DES INGRÉDIENT DES PLATS DE L'ATELIER ATELIER DE CUISINE DES FÊTES DE FIN D'ANNÉE GRIF - CONCOURS DE CUISINE DES GRANDES ÉCOLES



## INFORMATIONS GÉNÉRALES

La liste des ingrédients des plats de l'atelier est une liste conseillée pour la réalisation des recettes des 2 plats.

## PLAT SALÉ RÉALISÉ PAR AXELLE SANDER ET EMMA BRUNAT

Ballotine de dinde ou de cabillaud aux légumes d'antan accompagnée d'une crème de topinambours, émulsion aux fanes de carottes, et chips de carottes 🥕.

Pour toute question : [axelle.sander@agroparistech.fr](mailto:axelle.sander@agroparistech.fr)

## Les ingrédients

- 4 escalopes de dinde : bien fines et étalées (éventuellement demander au boucher de l'aplatir), Axelle expliquera comment faire pendant l'atelier. Un filet de cabillaud tranché en fines escalopes peut aussi être utilisé pour remplacer la viande
- 1 tranche de lard fumé (facultatif pour une version sans viande)
- 4 carottes de couleurs différentes au choix, les prendre avec leurs fanes (ils vont être utilisés pour la recette !)
- 1 panais
- 400g de topinambours
- 12 petits champignons de Paris (blanc ou roses) ou 12 champignons Shiitaké au choix ou mélange
- 1 oignon blanc
- 1 orange
- 25 cL crème liquide : entière ou allégée au choix (l'entière reste la meilleure)
- huile de cuisson : colza ou tournesol
- beurre doux
- vin blanc sec : l'équivalent d'un petit verre de vin sera utilisé, le reste permettra d'accompagner la dégustation. Au choix

- 1 bouillon cube de volaille ou de légumes au choix
- piment d'Espelette en poudre (peut être remplacé par du piment doux)
- sel
- poivre

### **Matériel**

- mixeur plongeant
- papier cellophane
- économe
- couteaux
- casseroles
- poêles

## **PLAT SUCRÉ RÉALISÉ PAR CAPUCINE EPAGNEAU**

Petits pains d'épices au navet

Pour toute question : [capucine@petitcoté.fr](mailto:capucine@petitcoté.fr)

### **Les ingrédients**

- Le kit Petit Côté gourmand disponible sur le site Petit Coté
- 2 navets
- 1 Oeuf

### **Matériel**

- 1 casserole
- 1 fourchette
- 1 mixeur (optionnel)
- 1 saladier
- 1 plat à tarte / gâteau rond d'un diamètre de 22cm environ