

Jarretons laqués au miel et baies roses,
Courges rôties et risotto betterave rouge
8 couverts



DENRÉES	UNITÉS	QUANTITÉ	
BASE JARRETONS			
Jarretons demi sel	Pce	8	Cuisson jarrets : Cuire les jarrets à frémissement dans le bouillon environ 1H30.
Carotte	Kg	0,200	
Oignon	Kg	0,200	
Poireau	Kg	0,200	
Bg	Pce	1	
LAQUAGE JARRETS			Laquage jarrets:
Miel	Kg	0,200	Mélanger tous les ingrédients et laisser réduire jusqu'à obtenir une consistance nappante. Ajouter les baies roses écrasées et persil haché. Arroser et passer au four pour laquer les jarrets. Tenir au chaud.
Sauce soja	L	0,160	
Sauce worcester	L	0,100	
Paprika	Pm	Pm	
Baies roses	Kg	0,100	
Persil	Botte	1	
COURGES RÔTIES			Courges rôties:
Butternut	Pce	1 belle	Couper les butternuts en tranches assez épaisses, arroser d'huile d'olive, de miel, thym et cumin. Rôtir au four à 180°C environ 25 minutes
Thym	Pm	Pm	
Miel	L	0,100	
Huile d'olive	L	0,100	
Cumin	Pm	Pm	
Sel, poivre, piment	Pm	Pm	
RISOTTO BETTERAVE ROUGE			Risotto betterave rouge :
Riz rond risotto	Kg	0,500	Couper les betteraves rouges en morceau et porter à ébullition dans le fond de volaille, mixer bien fin. Ciseler l'oignon, suer au beurre, nacrer le riz et déglacer au vin blanc. Mouiller avec le fond régulièrement jusqu'à ce que le riz soit crémeux. Ajouter en fin de cuisson la betterave mixée et le parmesan râpé. Rectifier l'assaisonnement.
Betterave rouge cuite	Kg	0,600	
Oignon	Kg	0,300	
Beurre	Kg	0,060	
Vin blanc	l	0,20	
Parmesan râpé	Kg	0,160	
Fond de volaille	l	1	
Sel poivre piment	Pm	Pm	
DÉCOR			Dressage :
Cerfeuil	Botte	0,5	Emporte piécer le risotto, dresser le jarret laqué et terminer par les tranches de courges rôties. Décorer avec un peu de jus de betterave et cerfeuil
Paprika	Pm	Pm	
Sauce betterave	L	Pm	
Notes personnelle			