

Soufflé potiron châtaigne, salade
d'automne et tuiles comté sésame.

8 Personnes



DENREES	UNITES	QUANTITES	DEROULEMENT
BASE			BASE :
Potiron	Kg	0.600	Couper en deux et vider le potiron.
Huile d'olive	L	0.050	Couper en cubes en gardant la peau.
Châtaignes cuites	Kg	0.400	Disposer sur une plaque avec l'huile d'olive,
Œufs entiers	Pce	8	assaisonner et cuire au four à 180°C
Comté	Kg	0.080	Torréfier les châtaignes cuites au four à sec.
Graines de courges	Kg	Pm	
Sel, piment	Pm	Pm	Une fois cuit, mixer finement l'ensemble,
			ajouter le comté râpé et rectifier
TUILES COMTE SESAME			l'assaisonnement.
Comté râpé	Kg	0.120	Ajouter les jaunes d'œufs à la purée
Mélange sésame	Pm	Pm	
			Monter les blancs en neige bien ferme et
			incorporer délicatement à la purée.
GARNITURE			
Jeunes pousses salade	Kg	0.200	Bien beurrer les moules et garnir d'appareil.
Cranberries	Kg	0.050	
Graines de courges	Kg	0.050	Cuire à four bien chaud, environ 20 min à
Huile, vinaigre, sel, poivre	Pm	Pm	180°C, servir aussitôt.
			TUILES SESAME :
DECOR et FINITION			
Cerfeuil	Botte	0.5	Sur plaque faire des petits tas de comté râpé,
			sésame et cuire à 180°C, retirer à chaud.
Notes personnelles :			GARNITURE :
			Assaisonner le mesclun, ajouter les cranberries
			et graines de courges.
			DECOR et FINITION :
			Dresser en assiette avec le mesclun, la tuile de
			sésame au dernier moment et le cerfeuil.