

# LA CUISINE DE COLLECTIVITÉ

**300**  
FICHES  
Techniques



**CUISINE  
et  
Pâtisserie**



# LA CUISINE DE COLLECTIVITÉ

**Techniques et méthodes  
pour la réalisation  
de fiches techniques  
de cuisine et de pâtisserie**

**Michel Grossmann  
et  
Alain Le franc**

### **Collection ENSEIGNEMENT - FORMATION - RESTAURATION – HÔTELLERIE**

- LA CUISINE DE RÉFÉRENCE (Edition 2002) version complète  
Techniques et préparations de base + Fiches techniques de fabrication  
*par Michel Maincent*
  - LA CUISINE DE RÉFÉRENCE (en deux volumes)  
Tome 1 : les techniques et préparations de base  
Tome 2 : les fiches techniques de fabrication - *par Michel Maincent*
  - CUISINE DE RÉFÉRENCE (Edition 1993 en un seul livre)  
Préparations et techniques de base - Fiches techniques de fabrication  
*par Michel Maincent*
  - TECHNOLOGIE CULINAIRE (tous niveaux) – Personnel, équipements, matériel, produits, hygiène et sécurité - *par Michel Maincent*
  - TRAVAUX PRATIQUES DE CUISINE  
Fiches techniques de fabrication - *par Michel Maincent*
- Edition en langue anglaise :**
- PRACTICAL KITCHEN WORK  
The basic arts of cooking - *par Michel Maincent, traduction Michael Anker*
  - LA TECHNOLOGIE APPLIQUÉE EN CUISINE - *par Dominique Béhague*
  - MODULES DE TECHNOLOGIE CULINAIRE  
en 2 ouvrages : livre du professeur, livre de l'élève  
(Fiches évaluation incluses) - *par M. Faraguna et M. Muschert*
  - MODULES DE TECHNOLOGIE RESTAURANT - BEP/CAP  
Tome 1 - Versions Professeur et Elève - *par I. Saugeot, M. Strauss et M. Muschert*
  - MODULES DE TECHNOLOGIE RESTAURANT - BEP/CAP  
Tome 2 - Versions Professeur et Elève - *par I. Saugeot, M. Strauss et M. Muschert*
  - CULTURE ET CONNAISSANCE CULINAIRE  
Bac Techno hôtellerie Seconde  
Bac Techno hôtellerie Première - *par Stéphane Ollivier*
  - SAVOIRS ET TECHNIQUES DE RESTAURANT  
Tome 1 : un savoir professionnel pour un service de qualité (mise à jour 2003)  
Tome 2 : mise à jour 2002 - *par Christian Ferret*
  - TP RESTAURANT (tous niveaux) - *par Christian Ferret*
  - CONNAISSANCE DES PRODUITS EN RESTAURATION  
*par Christian Ferret et Jean-Michel Framery*
  - PRODUITS DE RESTAURANT  
*par P. Boileau, D. Gautier, M. Grosgeorge et D. Herry*
  - TRAVAUX PRATIQUES DE RESTAURANT  
Tome 1 : Préparations - Découpages - Flambages - *par T. Boulicot et D. Jeuffraut*  
Tome 2 : Mise en place – Décoration - Service - *par Thierry Boulicot*
  - DICTIONNAIRE DE RESTAURANT - *par Bernard Galliot*
  - LE VIN ET LES VINS AU RESTAURANT (Edition 2005)  
Elaboration - Origines - Dégustation - Conservation - Service - *par Paul Brunet*
  - LE VIN ET LES VINS ÉTRANGERS (Edition 2004)  
Origines - Productions - Cépages - Caractères - Accords vins et mets - *par Paul Brunet*
  - VINS ET AUTRES BOISSONS (BEP-CAP) - *par Paul Brunet*
  - PRATIQUE DU BAR ET DES COCKTAILS  
Etudes sur les boissons - Cocktails - Technologie du bar - Gestion  
*Par Michel Cailhol et Bernard Grosselin*
  - PLAN COMPTABLE PROFESSIONNEL DE L'INDUSTRIE HÔTELIÈRE
  - GESTION DE L'ENTREPRISE en 2 tomes (Bac. Pro. Restauration 1<sup>ère</sup> et 2<sup>ème</sup> année)  
(Edition 2003) - *par Nicole Bach et Jean-Claude Oulé*
  - GESTION HÔTELIÈRE (Bac. Techno. Hôtellerie - Première)  
*par M. N. Bontoux et F. Pierson*
  - GESTION HÔTELIÈRE (Bac. Techno. Hôtellerie - Terminale) + Corrigé  
*par J.J. Cariou et M. Leurion*
  - CAS PRATIQUES DE GESTION HÔTELIÈRE (Bac. Techno. Hôtellerie - Première)  
*par Florent Rey et J.J. Cariou + Corrigé*
  - CAS PRATIQUES DE GESTION HÔTELIÈRE (Bac. Techno. Hôtellerie - Terminale)  
14 premiers cas + Corrigé  
16 cas suivants + Corrigé - *par Florent Rey*
  - TECHNIQUES ET MOYENS DE GESTION (BTS Hôtellerie-Restauration 1<sup>ère</sup> et 2<sup>ème</sup> année)  
en 4 ouvrages : le manuel, le corrigé du manuel, les TP, le corrigé des TP  
*par Jean-Claude Oulé*
  - DROIT DE L'ENTREPRISE HÔTELIÈRE (avec mise à jour) - *par Renée Graglia*
  - DROIT APPLIQUÉ À L'ENTREPRISE HÔTELIÈRE (Bac. Techno. Hôtellerie - Première)  
*par Renée Graglia*
  - DROIT APPLIQUÉ À L'ENTREPRISE HÔTELIÈRE (Bac. Techno. Hôtellerie - Terminale)  
*par Renée Graglia*
  - DROIT (BTS Hôtellerie-Restauration 1<sup>ère</sup> et 2<sup>ème</sup> année) *par J.J. Cariou et J.C. Oulé*
  - ÉCONOMIE ET DROIT (Bac. Techno. Hôtellerie - Seconde)  
*par Renée Graglia et Jean-Luc Cordon*
  - ÉCONOMIE ET DROIT - Dossiers d'activité (Bac. Techno. Hôtellerie - Terminale)  
*par Jean-Jacques Cariou et Florent Rey*
  - ÉCONOMIE D'ENTREPRISE (BTS Hôtellerie-Restauration) - *par J.P. Barret*
  - MATHÉMATIQUES - Méthodes et Exemples - Bac Techno Hôtellerie *par C. Charrier*
  - DICTIONNAIRE DE MARKETING - *par J.J. Cariou*
  - MERCATIQUE HÔTELIÈRE ET TOURISTIQUE (BTS Hôt.-Rest. et BTS Tourisme)  
1<sup>ère</sup> année + Corrigé - *par Corinne Van der Yeught*
  - MERCATIQUE HÔTELIÈRE ET TOURISTIQUE (BTS Hôt.-Rest. et BTS Tourisme)  
2<sup>ème</sup> année + Corrigé *par Corinne Van der Yeught*
  - L'EUROPE CONNAISSANCES EN GASTRONOMIE - Version professeur, version élève  
*par Robert Bruzzese et Didier Tourreille*
  - HÉBERGEMENT ET COMMUNICATION PROFESSIONNELLE (BTS Hôtellerie-Restauration  
1<sup>ère</sup> et 2<sup>ème</sup> année) - *par Jean-François Coutelou et Jean Hannedouche*

- ACCUEILLIR, HÉBERGER, COMMUNIQUER  
Bac. Techno. Hôtellerie Terminale en 2 ouvrages : version professeur, version élève  
Bac. Techno. Hôtellerie Première en 2 ouvrages : version professeur, version élève  
Bac. Techno. Hôtellerie Seconde en 2 ouvrages : version professeur, version élève  
*par M. Hartbrot et B. Leproust*
- A SU SERVICIO - Bac Techno Première et Terminale - *par Michèle Covain Geliot*
- BIENVENUE DANS LE MONDE DE L'HÉBERGEMENT (CAP-BEP 1<sup>ère</sup> année)  
en 2 ouvrages : version professeur, version élève + Corrigé  
*par G. Czapiewski, M. C. Lefer et F. Mainot*
- L'ALLEMAND EN 10 LECONS - Serveurs - Cuisiniers - *par Elisabeth Brikké*
- L'ESPAGNOL EN 10 LECONS - Serveurs - Cuisiniers - *par Elisabeth Brikké*
- ANGLAIS BAC PRO Livret d'exercices + corrigé - *par Gilles Raguin*
- L'ANGLAIS EN 10 LECONS - restaurant (Edition 99) - en 3 ouvrages :  
livre du professeur, livre de l'élève, activity book, CD et cassettes - *par Elisabeth Brikké*
- L'ANGLAIS EN 10 LECONS - cuisine (Edition 00) - en 3 ouvrages :  
livre du professeur, livre de l'élève, activity book, CD et cassettes - *par Elisabeth Brikké*
- LA CONJUGAISON, maîtrisez les bases de la grammaire anglaise - *par Dieudonné Zélé*
- SCIENCES APPLIQUÉES À L'ALIMENTATION ET À L'HYGIÈNE (CAP-BEP)  
Nutrition - Microbiologie - Règles d'hygiène - *par Dominique Brunet-Loiseau*
- SCIENCES APPLIQUÉES À L'ALIMENTATION - Besoins et rations alimentaires  
Menus - Régimes simples - *par Dominique Brunet-Loiseau*
- MODULES DE SCIENCES APPLIQUÉES À L'HYGIÈNE ET À L'ALIMENTATION  
en 3 ouvrages : version professeur, version élève (fiches d'évaluation incluses)  
Matrices pour transparents - *par M. Faraguna, J. Di Lena-Reiland et M. Muschert*
- MODULES DE SCIENCES APPLIQUÉES À L'ÉQUIPEMENT avec 7 fiches d'auto-évaluation  
- en 3 ouvrages : version professeur, version élève. Matrices pour transparents  
*par M. Faraguna, J. Di Léna-Reiland et M. Muschert*
- NUTRITION - ALIMENTATION - 55 fiches techniques  
(BEP carrières sanitaires et sociales) - *par Brigitte Rougier*
- TECHNOLOGIE : Equipement - entretien - alimentation - 51 fiches techniques  
(BEP carrières sanitaires et sociales) + Corrigé - *par Brigitte Rougier et Alain Chrétien*
- TECHNOLOGIE : Ergonomie- Qualité - Animation - Technologie des Produits  
63 fiches (BEP carrières sanitaires et sociales)  
*par M.F. Collombet et S. Goussé + Corrigé*
- SCIENCES APPLIQUÉES BAC PRO + Corrigé  
*par B. Rougier, A. Chrétien, D. Laprévotte et C. Thiébault*
- DÉCORS ET PRÉSENTATIONS  
Assiettes - Plats - Buffets froids - *par Jean-Pierre Leblanc et Olivier Dugabelle*
- L'ART DES PRÉSENTATIONS - Assiettes - Plats - Buffets et tables dressés - Pièces factices  
- Techniques de décors - Canapés - *par J.P. Leblanc*
- ANNALES Bac. Pro. Restauration en 2 ouvrages : sujets et corrigés 1994 - 1995
- ANNALES Bac. Pro. Restauration : sujets 1996 - 1997 - 1998 - 1999
- ANNALES Bac. Pro. Restauration sujets et corrigés 2000 - 2001 - 2002
- ANNALES BEP hôtellerie-restaur. / CAP cuisine - restaur. - hébergement : 1998
- ANNALES BTS hôtellerie-restauration en 2 ouvrages : sujets et corrigés 1997 - 1998

### **Collection ENSEIGNEMENT - FORMATION – TOURISME**

- DROIT DU TOURISME (BTS Tourisme-Loisirs) - *par Danièle Rubio-Ayache*
- L'ANGLAIS DU TOURISME EN 30 ESCALES - *par Elisabeth Brikké*
- PLAN COMPTABLE PROFESSIONNEL DES AGENCES DE VOYAGES
- GÉOGRAPHIE DU TOURISME - *par J.C. Dinety et E. Proust*
- LES GRANDS BASSINS TOURISTIQUES MONDIAUX  
*par M. Cogen-Vermesse, J.C. Dinety et E. Proust*
- LA FRANCE DES PATRIMOINES (BTS Tourisme) - *par J.C. Dinety, E. Proust, R. Rossi*

### **Collection BEP et CAP**

#### **LES MÉTIERS DE LA RESTAURATION ET DE L'HÔTELLERIE**

#### **LE NOUVEAU PROGRAMME COMPLET ILLUSTRÉ**

- BEP - TECHNOLOGIE CULINAIRE  
*par Michel Maincent, Robert Labat et Richard Leman*
- BEP - TECHNOLOGIE RESTAURANT + CAHIER D'EXERCICES - *par Christian Ferret*
- BEP - ENVIRONNEMENT ÉCONOMIQUE JURIDIQUE ET SOCIAL DE L'ENTREPRISE  
+ Corrigé - Edition mise à jour - *par Christiane Balanger*
- BEP - SCIENCES APPLIQUÉES + Corrigé - *par Brigitte Rougier et Alain Chrétien*
- CAP - TECHNOLOGIE CULINAIRE - *par Michel Maincent, Robert Labat, Richard Leman*

### **Collection CAP RESTAURANT - CUISINE - SERVICES HÔTELIERS**

#### **FORMATION PAR ALTERNANCE**

- CAP – RESTAURANT 1<sup>ère</sup> année et 2<sup>ème</sup> année - Version Professeur - Version Elève  
*par Jean-François Augez-Sartral*
- CAP - SERVICES HÔTELIERS 1<sup>ère</sup> année et 2<sup>ème</sup> année - Version Professeur – Version Elève  
*par Jean-François Augez-Sartral*
- CAP - CONNAISSANCE DE L'ENTREPRISE HÔTELLIERE + Corrigé - *par Christane Balanger*

### **Collection BEP et CAP RESTAURANT - CUISINE**

#### **LE NOUVEAU PROGRAMME EN 100 PAGES**

- BEP - CONNAISSANCES TECHNOLOGIQUES DE CUISINE  
*par Jean-Philippe Vichard et Olivier Tondusson*
- CAP - CONNAISSANCES TECHNOLOGIQUES RESTAURANT - *par Olivier Sapelkine*
- CAP - CONNAISSANCES TECHNOLOGIQUES DE CUISINE  
*par Jean-Philippe Vichard et Olivier Tondusson*
- CAP - SCIENCES APPLIQUÉES - Alimentation - Hygiène - Équipements + Corrigé  
*par M.F. Jan, D. Legrand*



# Avant-Propos

La restauration hors foyer est devenue un véritable phénomène de société de notre temps.

Chaque jour, des milliers de repas sont servis en restauration collective à des consommateurs aux attentes multiples et aux exigences gastronomiques toujours plus affirmées.

Par ailleurs, au sein de cette restauration collective, la restauration scolaire a une place particulière. Elle a pour mission première de satisfaire les besoins nutritionnels des jeunes. Cette préoccupation majeure ne saurait lui faire oublier son rôle éducatif et sa lourde responsabilité dans l'évolution des comportements alimentaires et principalement dans le domaine de la culture du goût.

Pour répondre à ces exigences et en même temps s'adapter à des contextes variés et contraignants liés à la restauration collective (budget, exigences de qualités organoleptique et hygiénique toujours plus grandes, sophistication des matériels de cuisson et des produits alimentaires, etc.), il n'est donc plus possible, au chef de cuisine, d'agir selon sa propre inspiration ou volonté sans s'exposer à des inégalités dans le résultat de sa prestation et à des perturbations dans le fonctionnement de sa cuisine.

Face à la complexité de la tâche, une méthodologie s'impose donc.

Une référence sous forme de fiche technique, prenant en compte les différents paramètres lors de la mise en œuvre de chaque recette, tels que, la quantité des denrées, le matériel à utiliser, la température et le temps de cuisson, la technique culinaire et les modes opératoires, devient indispensable pour rationaliser la production, faciliter le travail et améliorer la qualité de la prestation.

Avec ce recueil de fiches techniques, nous avons tenté de répondre à un double objectif, d'une part, d'apporter des réponses aux difficultés que les chefs de cuisine rencontrent, et d'autre part, de fournir un support pédagogique aux formateurs.

Facile à compiler, ce recueil est composé d'un inventaire exhaustif de recettes inspirées des recettes dites traditionnelles, parfois réinventées par nos soins.

Ces recettes facilitent la tâche de l'utilisateur, en lui indiquant l'ordre chronologique dans lequel devra s'effectuer l'ensemble des tâches, la quantité et la nature des ingrédients à employer. Toutefois la rigueur ne doit pas faire obstacle à l'imagination personnelle et nous souhaitons que les cuisiniers s'approprient ces recettes en leur apportant une touche personnelle, à condition bien sûr, que les modifications apportées soient enregistrées, effectuées en toute connaissance de cause et non pas par hasard.

Elles sont adaptées à de nouveaux savoir-faire et intègrent l'utilisation de produits élaborés industriellement, en préservant toutefois la quintessence de la cuisine traditionnelle.

Elles peuvent paraître surprenantes pour un professionnel de la cuisine classique, mais elles s'adressent particulièrement aux acteurs de la restauration collective évoluant dans un contexte professionnel spécifique. Elles appréhendent la cuisine d'une autre manière et impliquent un élargissement des compétences traditionnelles et, de ce fait, témoignent de la véritable identité professionnelle du cuisinier de la restauration collective.

Grâce à ces effets convergents, nous espérons que ce recueil sera à la hauteur de ses ambitions et par ailleurs qu'il aidera à la valorisation du métier de cuisinier dans le contexte particulier de la restauration collective et à l'heure de la banalisation du goût, contribuera à développer une sensibilité gustative.

**Michel Grossmann**

Technicien supérieur de l'Éducation Nationale  
Conseiller technique en restauration et  
Responsable de l'axe de formation cuisine au C.A.F.A.  
du Rectorat de l'Académie de Créteil de 1981 à 2004

**Alain Le franc**

Maître ouvrier principal à l'Éducation Nationale  
Formateur au C.A.F.A. du Rectorat de l'Académie de Créteil  
Responsable de l'axe de formation cuisine au C.A.F.A.  
depuis 2004



La cuisine change, quoi qu'on dise, quoi qu'on fasse : pourquoi utiliser un petit fouet de cuisine, manuel, comme au Moyen-Age, quand la loi française limite le temps de travail à une quarantaine d'heures par semaine ? Pourquoi même utiliser un fouet, quand on ne prépare plus pour un foyer, mais pour mille personnes ? Pourquoi continuer à utiliser du gaz, qui gaspille les réserves de combustible fossile ? Pourquoi...

Que la cuisine change est-il terrible ? Il faut avoir la mémoire bien courte pour le croire, car la lecture des livres de cuisine du passé montre que la cuisine a toujours beaucoup changé ! Chaque époque a apporté son lot d'innovations, son lot de changements, et chaque époque que nous avons devant nous fera de même. Il y aura du bon, il y aura du mauvais, et c'est le travail patient d'individus éclairés qui permettra d'éviter le mauvais, et de conserver le meilleur. Par exemple, la sauce mayonnaise, notre célèbre sauce mayonnaise, n'existait pas dans le *Viandier*, publié au début du XIVe siècle. Des cuisiniers l'ont découverte (plutôt qu'inventée, en l'absence des outils intellectuels permettant de le faire), et nous en avons hérité. De même pour la cuisine au gaz, qui n'est apparue que vers le début du XXe siècle («gaz à tous les étages», disent les plaques sur les vieux immeubles). Chaque fois, le combat a fait rage. Par exemple, l'introduction du gaz, qui évitait de monter dans des appartements sans ascenseur de lourds sacs de charbon, s'est accompagnée d'une guerre culinaire (oubliée ou méconnue) à propos du rôissage : les anciens maintenaient que l'on ne devait pas nommer «rôissage» le procédé qui consiste à rôir au four, parce que l'état de surface (la «croûte») n'est pas le même que quand on rôit au feu (ce qui est vrai).

Aujourd'hui, c'est l'introduction de nouveaux outils, de nouveaux ingrédients, de nouvelles méthodes qui fait l'objet de discussions passionnées : les siphons, pour faire des mousses, les alginates pour faire des gels, l'azote liquide pour faire des glaces et des sorbets... Oui, c'est quelque chose de certain : la cuisine d'antan ne reviendra pas, et elle sera chassée par les innovations de notre temps. Oui, les sauces mayonnaises faites au robot n'ont pas la même consistance (et donc le même goût) que les sauces mayonnaises faites à la cuillère en bois, parce que les gouttelettes d'huile n'ont pas la même taille selon les deux façons. Oui, nos quenelles changent quand nous les faisons au robot et non au tamis. Oui, nos rôis changent avec les nouveaux fours. Oui, tout change.

Parce que tout change, il faut que les manuels d'enseignement changent aussi, qu'ils intègrent les données actuelles, sous peine de faire figure d'anachronismes critiquables. En cuisine collective comme en cuisine de restaurant, comme aussi en cuisine domestique, tout change, et ceux qui se destinent à un métier parmi les plus beaux (j'explique pourquoi plus loin) doivent disposer des outils intellectuels de leur temps.

## Les équipements :

D'outils manuels aussi ! Jadis, le travail se faisait à la force musculaire, et les êtres humains mouraient jeunes, à la tâche, usés. La presse hydraulique a remplacé le forgeron dès la révolution industrielle, le tracteur a remplacé la charrue, le motoculteur a remplacé la bêche... En cuisine, aussi, le robot s'est imposé, libérant le cuisinier. Les marmites de plusieurs centaines de litres sont en acier inoxydable, sur roulettes, et les systèmes de nettoyage ne cessent de se perfectionner. La cuisine collective n'est plus un travail de force, et les femmes peuvent rejoindre les hommes dans les cuisines.

Mieux encore, on sent venir une époque où la cuisine collective se prépare rationnellement (pour la partie technique), avec des outils appropriés à des fonctions, selon des critères hygiéniques qui garantissent aux consommateurs de ne pas subir la présence toujours menaçante de micro-organismes pathogènes. Il faut le redire : le mangeur met sa vie entre les mains du cuisinier, chaque fois qu'il consomme un plat préparé pour lui. La cuisine est un acte fondamental, parce qu'il satisfait l'un des besoins les plus essentiels de la vie, mais aussi parce qu'il entretient des relations fondamentales avec la santé.



# Préface

Aliment-santé : le mot est affiché dans tous les documents, dans toutes les régions ! A juste titre : s'il n'est pas exact que « nous sommes ce que nous mangeons » (nous ne sommes pas un poulet parce que nous mangeons du poulet), il reste juste que nous devons consommer des aliments qui satisfont tous les besoins du corps (nutriments, vitamines...), et de l'esprit. Il faut clamer que nous mangeons surtout de la culture : l'Alsacien mange le munster, à l'odeur puissante, qui rebute le Chinois, mais ce dernier aimera manger du durian, dont l'odeur rebute l'Alsacien. Cuisiner, c'est donc une affaire de culture, et pas seulement de technique. J'invite tous les cuisiniers à penser à ce qu'ils cuisinent, et pas seulement à comment ils cuisinent (je sais que la réflexion a souvent lieu).

## L'un des plus beaux métiers :

Arrivons-en maintenant à la question du métier. Un métier, c'est un ensemble de compétences. Quelles sont celles du cuisinier ? Certaines sont décrites dans les « référentiels » : ce sont des compétences techniques, faciles à acquérir, par la pratique et la réflexion. D'autres, plus importantes, ne figurent pas dans de tels documents, mais mériteraient des réflexions importantes (en cours).

Par exemple, pourquoi cuire du lapin avec du vin blanc et de l'ail, plutôt qu'avec de la framboise et du poivre ? Pourquoi servir les salades avec une vinaigrette plutôt qu'avec une béarnaise ? Pourquoi servir les choucroutes avec de la charcuterie plutôt qu'avec des crevettes ou des épinards ? Pourquoi manger le fromage avec du pain plutôt qu'avec de la brioche ? Pourquoi... Toutes ces questions sont de nature « artistique ». Il n'est pas question de réussite technique (un soufflé au fromage monte de la même façon qu'il soit au comté ou au roquefort), mais de préférence, de bon, c'est-à-dire de beau à manger.

A ce propos, faisons un petit détour pour évoquer les œuvres en sucre filé, tiré, les festons de feuilletage, la glace royale en décoration... Ne s'agit-il pas là, plutôt, de sculpture ? L'art culinaire, qui doit se préoccuper du beau à manger, du goût des aliments, ne se dévoie-t-il pas en invitant les cuisiniers à cultiver ces « décorations » ? Non, évidemment : une pièce bien montée, bien construite, est « meilleure » que la même pièce négligemment produite. Pourquoi ? Parce que la construction est une sorte d'affichage : elle dit au mangeur que l'on s'est préoccupé de lui, que l'on a cherché à lui donner du bonheur. Voilà pourquoi je répète que la cuisine, c'est d'abord de l'amour, ensuite de l'art, et enfin seulement de la technique. Oui, le métier de cuisiner est merveilleux, parce que le cuisinier doit d'abord donner de l'amour à ses hôtes. Et c'est quand il les aime qu'il prend soin de construire des œuvres d'art (culinaires). Et c'est quand il les aime que la technique s'impose tout naturellement. Ne mettons pas la charrue avant les bœufs. Je vous invite à toujours poser la question du « pourquoi fais-je ce geste ? », qui vous conduira à penser que le métier de cuisinier est merveilleux. Oui, la cuisine est merveilleuse, si elle est amour, art et technique.

**Hervé This**

*Groupe INRA de Gastronomie moléculaire  
Laboratoire de chimie des interactions moléculaires, Collège de France,  
et Laboratoire de Chimie analytique, Institut national agronomique Paris-Grignon.*



La restauration collective est souvent associée par les collégiens et les lycéens à l'univers contraignant et rigide du travail scolaire dont elle est souvent le bouc émissaire.

Cependant «la cantine» joue un rôle important dans la diffusion d'un modèle social et culturel, c'est autour de la table, lors du partage du repas que l'on acquiert souvent les bases de la convivialité, de l'amitié et de la tolérance ; c'est aussi autour de la table que se prennent les nouvelles habitudes alimentaires, que se font la découverte de nouveaux produits, de nouvelles saveurs et la sensibilisation à l'équilibre nutritionnel.

MM. M. Grossmann et A. Le franc nous prouvent avec cet ouvrage que la cuisine de collectivité en gestion directe n'est pas synonyme d'uniformité dépourvue d'originalité ; au contraire, les auteurs nous démontrent qu'avec quelques tours de main et savoir-faire, il est toujours possible de réaliser, et, avec un budget maîtrisé, un grand nombre de recettes pour un nombre important de convives.

Chaque fiche technique de fabrication indique, entre autres, le matériel de cuisson utilisé, les températures et les durées de cuisson.

Cet ouvrage propose certes des «grands classiques» de la restauration commerciale adaptés à la fabrication en grande quantité et au matériel de collectivité mais aussi, de nombreuses spécialités régionales et ethniques permettant la réalisation de nombreuses animations.

Donner une âme à la restauration collective, personnaliser ses productions en évitant la standardisation, respecter la tradition, s'adapter aux nouvelles présentations commerciales des produits et aux techniques actuelles, appliquer scrupuleusement les diverses réglementations en matière d'hygiène et initier les jeunes convives à des saveurs authentiques, voilà en résumé ce que ces deux auteurs professionnels de la restauration collective réussissent à nous inculquer au travers de leur ouvrage.

*Michel Maincent-Morel*



## Remerciements

Nous profitons de cette occasion particulière pour exprimer toute notre gratitude à la Direction de la Société Nestlé Food Services qui s'est toujours investie à nos côtés en soutenant pendant de longues années de collaboration, nos efforts et nos initiatives dans la formation de nos collègues cuisiniers. L'aide financière et technique qu'elle nous a apportée pour la réalisation de l'iconographie de ce livre, consacré à la restauration collective, prouve son attachement à la tradition et au maintien des valeurs culinaires. Nous exprimons également toute notre gratitude à son Equipe pour les conseils qu'elles nous a prodigués concernant l'utilisation de la gamme de leurs produits.

Nous tenons à remercier la société Davigel pour la fourniture des produits utilisés.

Nous remercions l'Equipe photographique de Jean-Marc Péchart et de Mlle Geneviève Péron, styliste qui a su restituer la pureté des volumes et l'authenticité des produits par leurs prouesses techniques.

Nos remerciements vont aussi à nos amis Michel Maincent et Hervé This qui nous ont fait un grand honneur en préfaçant notre livre. Nous désirons leur exprimer ici notre vive reconnaissance.

Nos remerciements chaleureux vont à ceux qui nous ont suivis et encouragés dans cette aventure et qui nous ont apporté leur aide dans des domaines différents.

*Les Auteurs*

# Quelques précisions sur le matériel utilisé



Nos fiches techniques, outre le fait qu'elles rationalisent le travail, améliorent la productivité et la qualité de la prestation en utilisant toutes les ressources qu'apporte le nouveau matériel comme par exemple les bacs Gastronormes qui servent aussi bien à la production, à la préparation, à la cuisson qu'au service.

Il convient donc de dresser une liste des appareils et du matériel utilisés dans nos fiches techniques, en faisant apparaître leur identité et leurs caractéristiques.

## LE FOUR MIXTE

Indispensable dans une cuisine, l'utilisation d'un four mixte avec ses trois types de cuisson, qui permet de combiner la cuisson à chaleur sèche par air pulsé et par la vapeur pour obtenir de meilleurs résultats, entraîne des avantages par des gains de temps et la réduction des manutentions, avec des cuissons plus rapides et sur plusieurs niveaux.

Si le four par air pulsé et convecté permet des cuissons dans une chaleur sèche répartie uniformément à l'intérieur du four, la cuisson vapeur permet des cuissons sans mouillement en bacs perforés d'aliments plus délicats comme les poissons ou les légumes verts surgelés. La cuisson mixte améliore le moelleux de certains produits et limite la perte en poids.

Nous recommandons l'utilisation d'un bac non perforé dans la partie inférieure de l'échelle de cuisson pour la récupération des exsudats ou des graisses de cuissons impropres à la consommation, mais aussi parfois pour la récupération des apports aromatiques qui serviront à la confection des sauces. L'utilisation d'une **sonde de cuisson** est indispensable pour la surveillance de la température interne du produit qui, d'une part, indique l'évolution et le niveau de la cuisson et d'autre part, donne des indications sur l'assainissement du produit à cœur par l'action même de cuisson.

## LES BACS, GRILLES ET PLAQUES À PÂTISSERIE GASTRONORME (GN)

Les bacs le plus utilisés par nos fiches techniques sont les suivants :

- Bac GN 2/1 H 250 (530 x 650 mm) en polycarbonate muni ou pas de grille égouttoir. récipient utilisé pour les marinades, la décongélation, le débarrassage et le stockage au froid et après déconditionnement.
- Bac GN 1/1 H 250 (530 x 325 mm) en polycarbonate. Même utilisation que ci-dessus.

- Bac GN 1/2 H 200 (265 x 325 mm) en acier inoxydable. Récipient utilisé pour le stockage et le maintien au chaud des sauces.
- Bac GN 1/ H 65 (530 x 325) en acier inoxydable. Récipient utilisé pour les cuissons et le service des viandes et des légumes, des poissons en sauce, des gratins de légumes, des préparations pâtisseries.
- Bac GN 1/1 H 100 (530 x 325) en acier inoxydable. Même utilisation que ci-dessus.
- Bac GN 1/1 H 100 (530 x 325) perforé en acier inoxydable. Récipient utilisé pour la cuisson à la vapeur des légumes surgelés, pour l'égouttage.
- Bac GN 1/1 H 25 et 35 (530 x 325) perforé en acier inoxydable. Récipient utilisé pour la cuisson à la vapeur des poissons, des tartes en chaleur sèche.
- Grille GN 1/1, utilisée pour le débarrassage des pâtisseries, la cuisson des viandes piécées et entières et des volailles rôties.
- Plaque à pâtisserie GN 1/1 perforée ou non, utilisée pour la cuisson des pâtisseries diverses et des entrées pâtisseries (pizza, pissaladière etc.).

## LE CHARIOT D'ENFOURNEMENT

Le chariot ou échelle de cuisson permet d'étager un maximum de bacs et de plaques pâtisseries GN sur ses rails, pour leur stockage en attente de cuisson et leur enfournement rapide.

## LE MATÉRIEL DE PÂTISSERIE

Les plaques et grilles à pâtisserie aux normes européennes (60 x 40) sont utilisées dans nos fiches techniques.

## LE MIXEUR

Le mixeur grâce à sa vitesse réduit les légumes en purée. Dans nos fiches techniques il est utilisé pour l'émulsion et le foisonnement des sauces. Il allège la texture des sauces et les rend onctueuses. Il évite de passer les sauces au chinois.



# Avertissement sur les mesures d'hygiène

Au cours de la réalisation d'une préparation culinaire ou pâtissière, certaines étapes ont une importance particulière dans la maîtrise de la salubrité des produits alimentaires.

Dans l'énoncé de nos fiches techniques de fabrication, lors du déroulement chronologique de leur mise en œuvre, il est fait référence aux mesures de contrôle et de surveillance liées aux différentes opérations qu'impose une démarche qualité du type HACCP.

Pour en faciliter l'application, un bref rappel des mesures à prendre, élaborées dans un esprit pragmatique, précise les points essentiels à respecter.

## LES PROCÉDURES DE FONCTIONNEMENT

Lors d'une même période de fabrication, depuis le déstockage jusqu'au service, peuvent se succéder des tâches nécessitant des manipulations de produits de niveaux sanitaires différents. En passant d'une phase à l'autre le personnel peut être le vecteur de contaminations diverses.

Le personnel doit donc être informé sur les règles d'hygiène essentielles à respecter et le comportement à tenir à chaque étape, par l'existence de procédures et d'instructions de travail.

### • *Déconditionnement*

- Organiser le travail dans l'espace ou dans le temps, selon le principe de la marche en avant.
- Veiller à la propreté des ustensiles employés, des locaux, de la tenue et des mains.
- Contrôler l'intégrité de l'emballage, du produit et l'estampille de salubrité (garder l'identité du produit jusqu'à la date de sa consommation).
- Déconditionner les produits au fur et à mesure des besoins.
- Se laver les mains après ce type d'opération.
- Ne pas mettre le produit au contact de l'extérieur de l'emballage.
- Transférer les marchandises dépourvues d'emballage dans les locaux de traitement, au besoin protégées par des récipients hygiéniquement propres.
- Filmer, identifier (date de déconditionnement + estampille de salubrité) et réfrigérer les produits non traités dans l'immédiat.
- Pour le déconditionnement des produits appertisés, décontaminer la boîte et veiller spécialement à la propreté de l'ouvre-boîte et de son poinçon.

- Pour le déconditionnement des produits sous vide, décontaminer les poches en les immergeant dans un bain bactéricide ou en les aspergeant de produit désinfectant. Respecter le temps d'action du produit désinfectant. Rincer.
- Respecter le plan de nettoyage et de désinfection à la fin du déconditionnement.

### • *Stockage au froid positif et négatif*

- Contrôler et relever régulièrement les températures des enceintes frigorifiques.
- Utiliser la chambre froide correspondant au type du produit et au degré de température nécessaire.
- Stocker les produits protégés par des récipients fermés ou par un film alimentaire.
- Indiquer l'identité du produit sur son emballage de protection (date de stockage, de décongélation, de déconditionnement, de mise en marinade, D.L.C., et étiquetage du produit).
- Respecter les zones de rangement pour éviter les contaminations croisées.
- Gérer l'ouverture des portes afin de maintenir une température constante et d'éviter la formation de givre.
- Ne rien déposer à même le sol.

### • *Pré-élaboration des végétaux*

- Respecter le circuit des denrées.
- Vérifier l'état de fraîcheur des denrées et les D.L.C. pour les végétaux conservés en IV et Ve gamme.
- Respecter l'hygiène du secteur, des matériels et des mains.
- Éliminer les emballages, les enveloppes de protection et les déchets en respectant le circuit.
- Peler, éplucher ou tailler les végétaux et les laver une première fois à grande eau.
- Désinfecter les végétaux en les immergeant dans de l'eau additionnée de produit désinfectant.
- Rincer au moins 3 fois de suite après la désinfection.
- Égoutter et protéger les denrées dans des récipients en attente d'utilisation.
- Stocker au froid en attente d'utilisation.
- Respecter le plan de nettoyage et de désinfection à la fin des opérations.

### • *Décongélation*

- Effectuer la décongélation dans une enceinte réfrigérée à une température située entre 0 et 3 °C.
- Vérifier et conserver les références du produit (D.L.C., n° du lot, estampille de salubrité).
- Noter le jour de la mise en décongélation.

# Avertissement sur les mesures d'hygiène (suite)



- Protéger des contaminations les produits en cours de décongélation, par une protection (bac muni d'un couvercle, film alimentaire).
- Isoler le produit de son exsudat.
- L'utilisation du produit ne doit pas excéder 4 jours de durée de vie y compris le jour de la mise en décongélation.

## • **La cuisson et la fin de cuisson**

- Le barème des cuissons est défini en fonction des caractères organoleptiques souhaités du produit.
- Veiller à rapprocher le plus possible la phase de cuisson de la consommation.
- Limiter la phase d'attente à température ambiante aux produits à cuire, avant la cuisson.
- Respecter la température et le temps qu'indique le barème de cuisson pour permettre l'assainissement du produit.
- Contrôler, noter et consigner la température à cœur du produit en fin de cuisson.
- Indiquer l'heure et la date de la fin de la cuisson.

## • **Stockage au chaud des plats cuisinés en attente de consommation**

- Quelle que soit la destination du produit cuit (consommation directe, conditionnement à chaud en vue d'un transport ou d'un refroidissement, maintien au chaud avant consommation, etc.), aucune attente ne doit intervenir entre la fin de cuisson du produit et la mise en œuvre de l'étape supérieure.
- Dès la cuisson terminée, les produits devant être consommés chauds doivent être maintenus à une température minimale de + 63 °C jusqu'à la distribution.
- Prévoir un équipement de maintien au chaud avec un volume de stockage suffisant.
- Amener l'enceinte à la température de + 80 °C avant son utilisation.
- Contrôler et noter la température de l'appareil avant son utilisation.

## • **Stockage des préparations froides en attente de consommation**

- Prévoir un équipement de maintien au froid avec un volume de stockage suffisant.
- Veiller à l'hygiène de l'enceinte.
- Amener l'enceinte à la température de + 3 °C avant son utilisation.
- Contrôler et inscrire la température de l'appareil avant son utilisation.
- Contrôler par sondage la température du produit en cours de stockage. Au besoin refroidir et

amener le produit à une température favorable à l'aide de la cellule de refroidissement.

## • **Refroidissement rapide**

- L'objectif du refroidissement rapide est de limiter la durée du passage d'un produit dans des plages de température favorables à la multiplication microbienne (+ 10 / + 63 °C en moins de 2 heures).
- Le refroidissement rapide peut également s'appliquer à des préparations froides préparées à température ambiante.
- Protéger le produit à refroidir lors de son transfert du lieu de la cuisson à celui du refroidissement.
- Disposer la sonde désinfectée au cœur du produit. Régler l'appareil pour sa mise en action.
- Refroidir le produit immédiatement après sa cuisson sans phase d'attente, en passant d'une température égale ou supérieure à + 63 °C à une température égale ou inférieure à + 10 °C.
- À la sortie de la cellule de refroidissement protéger le produit (film alimentaire ou couvercle).
- Étiqueter le produit en mentionnant sa dénomination, la date et l'heure de sa fabrication.
- Stocker et le maintenir en chambre froide à une température égale ou inférieure à + 3 °C.
- Enregistrer toutes les informations demandées sur la fiche de surveillance de refroidissement.

## • **Dressage et service**

- Rapprocher le dressage le plus possible du service.
- Le personnel de service est soumis aux mêmes règles d'hygiène que le personnel de production.
- Maintenir les plats chauds à la température de + 63 °C durant tout le service.
- Maintenir les préparations froides à la température de + 3 °C ou à + 10 °C maximum moins de 2 h.



## Tableau des concordances des poids et des mesures

*La référence prise pour la mesure des épices est une petite cuillère légèrement bombée*

|                            |       |
|----------------------------|-------|
| Poivre noir moulu .....    | 2,5 g |
| Graines de cumin .....     | 1,4 g |
| Cumin moulu .....          | 3 g   |
| Poudre de curry .....      | 3 g   |
| Poudre de Colombo .....    | 2,5 g |
| Gingembre moulu .....      | 1,6 g |
| Graines de coriandre ..... | 2 g   |
| Paprika .....              | 2 g   |
| Poivre de setchouan .....  | 0,9 g |
| Cannelle moulue .....      | 2 g   |
| Piment moulu .....         | 1,6 g |
| Graines de cardamome ..... | 1,3 g |
| Cardamome moulue .....     | 1,8 g |
| Sel fin .....              | 5,5 g |
| Muscade moulue .....       | 2,5 g |
| 5 épices .....             | 1,5 g |

---

*La référence prise pour la mesure des produits est une cuillère à soupe légèrement bombée*

|                                |      |
|--------------------------------|------|
| Moutarde .....                 | 20 g |
| Miel .....                     | 30 g |
| Farine .....                   | 15 g |
| Herbes de Provence .....       | 4 g  |
| Gros sel .....                 | 20 g |
| Sucre semoule .....            | 16 g |
| Fécule de pomme de terre ..... | 10 g |
| Maïzéna .....                  | 12 g |
| 5 épices .....                 | 5 g  |
| Roux déshydraté .....          | 10 g |

---

### *Équivalence des œufs en poids et volume*

|                                |            |
|--------------------------------|------------|
| 1 blanc d'œuf .....            | 30 g       |
| 1 jaune d'œuf .....            | 20 g       |
| 1 œuf moyen .....              | 50 g       |
| 1 litre de blancs d'œufs ..... | 32 blancs  |
| 1 litre de jaunes d'œufs ..... | 48 jaunes  |
| 1 litre d'œufs .....           | 20/22 œufs |
| 1 kg de blancs d'œufs .....    | 32 blancs  |
| 1 kg de jaunes d'œufs .....    | 50 jaunes  |
| 1 kg d'œufs .....              | 50 œufs    |



Le cuisinier dispose désormais d'une gamme de produits alimentaires élaborés par l'industrie agroalimentaire, prête à l'emploi, qui lui offre une qualité constante, une sécurité alimentaire, la décharge des tâches subalternes et répétitives lui facilitant ainsi la mise en œuvre d'une production culinaire personnalisée.

Nous avons souhaité apporter des informations sur les principaux produits entrant dans la composition des recettes de nos fiches techniques et quelques précisions sur leur utilisation.

## LES FONDS DE SAUCES ET BASES CULINAIRES

### • *Les fonds de cuisson non liés*

- Les fonds de sauce de base non liés, tels que, le fond blanc de volaille et de veau, le fond brun clair et le fumet de poisson, le fumet de crustacés sont utilisés pour le mouillement des viandes, des poissons et des légumes, le déglacage des sautés et poêlés et l'élaboration des sauces.

### • *Les fonds liés*

- Les fonds de sauce liés, tels que, le fond brun lié demi-glace, le jus de veau lié, sont utilisés comme base de cuisson pour les viandes et légumes, pour la confection de certains jus et fonds de poêlage et l'élaboration des sauces.

### • *Les jus de viande pour rôtis*

- Les jus de viande d'agneau, de bœuf, de canard, de poulet et de porc sont utilisés pour le déglacage des bacs de cuisson des viandes, la préparation des jus d'accompagnement et parfois pour renforcer les fonds de mouillement.

### • *Les concentrés de viande et de poisson*

- Les concentrés ou glace apportent une note puissante de viande, de volaille, de poisson ou de crustacés aux différentes préparations, aux fonds de cuisson, aux sauces et aux soupes de poisson.

### • *Les marquages vapeur*

- Les marquages vapeur associés à la cuisson vapeur permettent d'obtenir des viandes marquées restant tendres et juteuses.

### • *La duxelles*

- Préparation à base de champignons déshydratés. Idéale pour les farces.

### • *Les roux déshydratés*

- Les roux blancs et bruns permettent une liaison instantanée des sauces et la mise au point de la consistance des sauces, des fonds de braisage et des sautés en sauce.

### • *Les gélifiants*

- Dans certaines préparations pâtissières nous avons utilisé des gélifiants tels que la feuille de gélatine ou la poudre d'agar-agar. La poudre d'agar-agar est issue d'une algue alimentaire. Elle se dissout dans un liquide chaud à + 80 °C et se coagule vers + 25 °C. Elle a un pouvoir gélifiant 7 fois supérieur à la gélatine animale. Elle répond aux problèmes d'une clientèle ne consommant pas de produits à base de porc. Environ 4 grammes de poudre sont nécessaires pour gélifier 1 litre de préparation. En vente dans les magasins de diététique.

### • *Les jus de fruits*

- Nous préconisons d'utiliser des jus de fruits pré-élaborés pour les préparations pâtissières et culinaires.

### • *Le citron / l'acide ascorbique*

- En ce qui concerne le citron, il donne une note agréablement acidulée à certaines sauces, mais lorsqu'il est employé pour éviter l'oxydation de certains fruits et légumes cette note acidulée devient désagréable au palais. En utilisant l'acide ascorbique (E300) pour empêcher de noircir vous éviterez cet inconvénient. Se trouve en pharmacie sous forme de poudre.

### • *Les assaisonnements*

- Les aromates, les épices et condiments sont les incontournables de la cuisine. Sous des formes les plus variées : émincée, hachée, ciselée, etc., et sous des modes de traitement divers : lyophilisé, en pâte, surgelé, déshydraté, etc., faciles d'emploi, ils sont toujours à la disposition du cuisinier. Ces produits gardent un maximum de leurs saveurs d'origine.

## LES LÉGUMES

Principalement pour des raisons de coût, de main-d'œuvre et d'hygiène les légumes à l'état brut disparaissent progressivement de l'environnement des cuisines pour être remplacés par les légumes surgelés ou de la quatrième gamme. Une gamme complète de légumes taillés, précuits et prêts à l'emploi sont à la disposition des cuisiniers.

## Tableau indicateur de la cuisson des légumes

| Dénomination du produit                      | Charge par bac GN | Bac GN utilisé       | Temps de cuisson | Cuisson                          |
|----------------------------------------------|-------------------|----------------------|------------------|----------------------------------|
| Brocoli surgelé                              | 5 kg              | GN 1/1 H 100 perforé | 13 à 15 mn       | Four vapeur préchauffé           |
| Carotte rondelle surgelée                    | 5 kg              | GN 1// H 100 perforé | 15 mn            | Four vapeur préchauffé           |
| Céleri-rave frais en cube de 20 x 20         | 8 kg              | GN 1/1 H 100 perforé | 30 mn            | Four vapeur préchauffé           |
| Chou vert frais                              | 5 kg              | GN 1/1 H 100 perforé | 35 mn            | Four vapeur préchauffé           |
| Chou Bruxelles surgelé                       | 5 kg              | GN 1/1 H 100 perforé | 15 mn            | Four vapeur préchauffé           |
| Chou-fleur surgelé                           | 5 kg              | GN 1/1 H 100 perforé | 15 à 20 mn       | Four vapeur préchauffé           |
| Cœur de blé                                  | 5 kg              |                      | 5 mn             | Marmite.<br>Cuisson à l'anglaise |
| Courgette rondelle surgelée                  | 4 kg              | GN 1/1 H 65 perforé  | 20 mn            | Four vapeur préchauffé           |
| Endive fraîche                               | 5 kg              | GN 1/1 H 100 perforé | 50 mn            | Four vapeur préchauffé           |
| Epinards en branches surgelés                | 5 kg              | GN 1/1 H 100 perforé | 45 mn            | Four vapeur préchauffé           |
| Fenouil frais                                | 5 kg              | GN 1/1 H 100 perforé | 50 mn            | Four vapeur préchauffé           |
| Fond d'artichaut surgelé                     | 5 kg              | GN 1/1 H 100 perforé | 30 mn            | Four vapeur préchauffé           |
| Haricot plat surgelé                         | 5 kg              | GN 1/1 H 100 perforé | 40 mn            | Four vapeur préchauffé           |
| Haricot vert surgelé                         | 5 kg              | GN 1/1 H 100 perforé | 30 mn            | Four vapeur préchauffé           |
| Macédoine de légumes surgelée                | 7 kg              | GN 1/1 H 100 perforé | 30 mn            | Four vapeur préchauffé           |
| Navet en cubes frais 20 x 20                 | 8 kg              | GN 1/1 H 100 perforé | 15 mn            | Four vapeur préchauffé           |
| Petit oignon grelot surgelé - glacé à brun - | 4 kg              | GN 1/1 H 45          | 25 mn            | Chaleur sèche + 175 °C           |
| Petits pois surgelés                         | 5 kg              | GN 1/1 H 100 perforé | 30 mn            | Four vapeur préchauffé           |
| Poireau surgelé                              | 4 kg              | GN 1/1 H 65 perforé  | 40 mn            | Four vapeur préchauffé           |
| Pomme de terre entière grosse avec peau      | 5 kg              | GN 1/1 H 100 perforé | 50 mn            | Chaleur mixte + 180 °C           |
| Pomme de terre fraîche en cubes 20 x 20      | 4 kg              | GN 1/1 H 65 perforé  | 15 à 20 mn       | Four vapeur préchauffé           |
| Pomme de terre ronde fraîche ronde           | 6 kg              | GN 1/1 H 100 perforé | 20 mn            | Four vapeur préchauffé           |
| Riz pilaf                                    | 2,5 kg            | GN 1/1 H 100         | 45 mn            | Chaleur mixte + 175 °C           |



- **Fiches techniques :**

Les quantités des ingrédients indiquées dans les fiches techniques de fabrication, peuvent être modifiées en fonction du public.

- **Utilisation des œufs :**

Pour certaines préparations pâtisseries, l'utilisation des œufs ne présente pas spécialement de danger, mais toutefois, nous préconisons l'emploi d'œufs pasteurisés.

- **Hydratation des pâtes :**

La quantité de liquide (eau, lait, œuf) indiquée pour l'hydratation des pâtes lors de leur confection, peut varier plus ou moins selon la qualité de la farine due à sa teneur en gluten. Lors de la phase ultime de l'hydratation, veiller à ajouter la quantité de liquide en fonction des besoins.

- **Singer :**

Pour singer les sautés en sauce, daubes, estouffades..., il est recommandé de torrifier préalablement la farine quelques instants au four.

- **Bouquet garni :**

L'emploi de fonds initialement aromatisés et d'arômes déshydratés, soustrait parfois le bouquet garni des recettes.

- **Garniture aromatique :**

L'emploi de fonds initialement aromatisés que l'on peut corser à souhait, évite parfois l'utilisation de garnitures aromatiques.

- **Tamponnage :**

Pour certaines préparations culinaires et pâtisseries, le filmage remplace avantageusement le tamponnage.

- **Techniques de cuisson :**

Deux techniques de cuisson sont proposées : l'une en sauteuse et l'autre au four. La cuisson au four en bacs GN permet une méthode de travail plus rationnelle. Cette méthode évite les manipulations superflues, occasionne un gain de temps et offre une sécurité alimentaire plus grande.

- **Contrôle des cuissons :**

La thermosonde permet de contrôler la cuisson des aliments avec précision.

Les degrés de température indiqués peuvent varier en fonction des habitudes alimentaires.

Le contrôle des courbes de température répond aussi aux exigences de la démarche HACCP.

- **Mixage des sauces :**

L'utilisation du mixeur pour la finition des sauces, évite parfois de passer au chinois les fonds de sauce. Les légumes de la garniture aromatique incorporés à la sauce lors du mixage, complète la liaison.

Le mixer homogénéise les éléments composant la sauce, fluidifie légèrement la texture de la sauce, et lui donne une certaine onctuosité.

- **Le rissolage des viandes :**

Le saisissement de la viande au four évite un rissolage fastidieux.

Pour les estouffades, ragoûts et daubes, le marinage (la veille en bac GN) des morceaux de viande dans un fond de marinade composé de tous les éléments de la cuisson cuits directement en l'état, dispense du rissolage sans altérer la qualité de la préparation.

# Répertoire des recettes

## LES ENTRÉES

### LES HORS-D'ŒUVRE FROIDS

|                                                            |             |
|------------------------------------------------------------|-------------|
| Caviar d'aubergine                                         | Fiche N° 1  |
| Chiquetaille de morue à l'avocat                           | Fiche N° 2  |
| Crème de pois chiches au sésame                            | Fiche N° 3  |
| Fromage frais aux herbes                                   | Fiche N° 4  |
| Guacamole                                                  | Fiche N° 5  |
| Légumes à la grecque                                       | Fiche N° 6  |
| Melon glacé aux fruits rouges                              | Fiche N° 7  |
| Mesclun d'automne                                          | Fiche N° 8  |
| Piémontaise de cucurbitacées au jambon fumé                | Fiche N° 9  |
| Rillettes de saumon à l'aneth                              | Fiche N° 10 |
| Salade Coleslaw                                            | Fiche N° 11 |
| Salade de witloof et châtaignes à l'effeuillage de haddock | Fiche N° 12 |
| Taboulé libanais                                           | Fiche N° 13 |
| Tarama                                                     | Fiche N° 14 |
| Thon à la catalane                                         | Fiche N° 15 |
| Tomate et mozzarella parfumées au basilic                  | Fiche N° 16 |
| Concombre au yaourt                                        | Fiche N° 17 |
| Sardines à l'escabèche                                     | Fiche N° 18 |
| Terrine de saumon au coulis de tomate                      | Fiche N° 19 |
| Arlequin de légumes en terrine à la crème de fèves         | Fiche N° 20 |
| Melon dans sa nage crémeuse au basilic                     | Fiche N° 21 |
| Poivrons doux à l'huile d'olive                            | Fiche N° 22 |

|                                        |             |
|----------------------------------------|-------------|
| Crème de parmesan et mousse de tomate, | Fiche N° 23 |
| Toast à la tapenade                    | Fiche N° 24 |
| Crème d'avocat et galette de polenta   | Fiche N° 25 |

### LES ENTRÉES PÂTISSIÈRES ET CHAUDES

|                                                |             |
|------------------------------------------------|-------------|
| Blinis                                         | Fiche N° 26 |
| Cake aux olives et au jambon                   | Fiche N° 27 |
| Fouace aux olives et aux petits lardons        | Fiche N° 28 |
| Gougères à l'emmental                          | Fiche N° 29 |
| Pissaladière                                   | Fiche N° 30 |
| Quiche lorraine                                | Fiche N° 31 |
| Pizza aux trois fromages                       | Fiche N° 32 |
| Mousse de foie de volaille et sa crème d'olive | Fiche N° 33 |
| Tomates soufflées au fromage                   | Fiche N° 34 |

### LES TOASTS

|                      |             |
|----------------------|-------------|
| Toasts à la tapenade | Fiche N° 35 |
| Toasts à l'anchoïade | Fiche N° 36 |
| Bruschetta           | Fiche N° 37 |
| Panini alla griglia  | Fiche N° 38 |
| Welsh rarebit        | Fiche N° 39 |

### LES POTAGES

|                         |             |
|-------------------------|-------------|
| Gaspacho                | Fiche N° 40 |
| Soupe de poisson        | Fiche N° 41 |
| Minestrone              | Fiche N° 42 |
| Potage cultivateur      | Fiche N° 43 |
| Potage crème de légumes | Fiche N° 44 |
| Gratinée à l'oignon     | Fiche N° 45 |

### LES ŒUFS

|                                                         |             |
|---------------------------------------------------------|-------------|
| Œufs en meurette                                        | Fiche N° 46 |
| Œufs cocotte à la crème                                 | Fiche N° 47 |
| Œufs en pipérade                                        | Fiche N° 48 |
| Brouillade d'œufs forestière                            | Fiche N° 49 |
| Œufs à la tripe                                         | Fiche N° 50 |
| Œufs brouillés à la portugaise                          | Fiche N° 51 |
| Omelette aux feuilles de menthe et au fromage de chèvre | Fiche N° 52 |
| Tomates farcies aux œufs parfumés au pesto              | Fiche N° 53 |

## LES POISSONS

|                                                                             |             |
|-----------------------------------------------------------------------------|-------------|
| Blaff de poisson                                                            | Fiche N° 54 |
| Blanquette de poisson à la crème d'oseille                                  | Fiche N° 55 |
| Colombo de rousselle                                                        | Fiche N° 56 |
| Court-bouillon à la créole                                                  | Fiche N° 57 |
| Dos de cabillaud dieppoise                                                  | Fiche N° 58 |
| Dos de colin sauce cardinal en papillote                                    | Fiche N° 59 |
| Estouffade de grenadier au coulis de tomate et aux crevettes (façon Nantua) | Fiche N° 60 |
| Filets d'aiglefin en meurette                                               | Fiche N° 61 |
| Filets de dorade au jus de bouillabaisse                                    | Fiche N° 62 |
| Morue à la provençale                                                       | Fiche N° 63 |
| Mouclade à la crème                                                         | Fiche N° 64 |
| Marinière de moules                                                         | Fiche N° 65 |

|                                                 |             |
|-------------------------------------------------|-------------|
| Pavés de saumon à l'unilatéral                  | Fiche N° 66 |
| au poivre de setchouan et au sel de Guérande    | Fiche N° 67 |
| Pochoise de perche                              | Fiche N° 68 |
| Ailes de raie aux câpres                        | Fiche N° 69 |
| Filets de colin Dugléré                         | Fiche N° 70 |
| Filets de merlu sauce mouclade                  | Fiche N° 71 |
| Filets de poisson bonne femme                   | Fiche N° 72 |
| Filets de poisson sauce duxelles                | Fiche N° 73 |
| Fricassée de poisson sauce cressonnette         | Fiche N° 74 |
| Pavés de colin provençal                        | Fiche N° 75 |
| Gratin de poisson façon normande                | Fiche N° 76 |
| Timbale de fruits de mer à l'américaine         | Fiche N° 77 |
| Tranches de thon en pipérade                    | Fiche N° 78 |
| Waterzoi de poisson                             | Fiche N° 79 |
| Timbale de moules sauce poulet                  | Fiche N° 80 |
| Matelote de saumonettes                         | Fiche N° 81 |
| Fricassée océane                                | Fiche N° 82 |
| Filets de poisson safranés aux petits légumes   | Fiche N° 83 |
| Filets de poisson à l'étuvée de poireaux        | Fiche N° 84 |
| Filets de lieu Crécy                            | Fiche N° 85 |
| Filets de poisson ou truites au beurre noisette | Fiche N° 86 |
| Calamars à l'américaine                         | Fiche N° 87 |
| Noix de pétoncles Newburg                       | Fiche N° 88 |
| Filets de colin farcis La Vallière              | Fiche N° 89 |

## LES VOLAILLES

|                                                                          |              |
|--------------------------------------------------------------------------|--------------|
| Coq à la bière                                                           | Fiche N° 90  |
| Escalopes de volaille à la crème                                         | Fiche N° 91  |
| Paupiettes de dinde à l'estragon                                         | Fiche N° 92  |
| Poulet basquaise                                                         | Fiche N° 93  |
| Poulet Vallée d'Auge                                                     | Fiche N° 94  |
| Blanquette de veau ou de volaille à l'ancienne                           | Fiche N° 95  |
| Colombo de poulet                                                        | Fiche N° 96  |
| Coq au vin                                                               | Fiche N° 97  |
| Cuisses de canard poêlées à l'orange                                     | Fiche N° 98  |
| Cuisses de canard poêlées (aux garnitures diverses)                      | Fiche N° 99  |
| Dinde à la mexicaine                                                     | Fiche N° 100 |
| Escalopines de volaille à la crème au citron et à la graine de coriandre | Fiche N° 101 |
| Filets de dinde façon Maintenon                                          | Fiche N° 102 |
| Fricassée de volaille à l'ancienne                                       | Fiche N° 103 |
| Lapin sauté aux champignons                                              | Fiche N° 104 |
| Mijoté de dinde Marengo                                                  | Fiche N° 105 |
| Gibelotte de lapin                                                       | Fiche N° 106 |
| Lapin à la moutarde                                                      | Fiche N° 107 |
| Capilotade de volaille                                                   | Fiche N° 108 |
| Ossobuco de dinde aux zestes d'orange et de citron (façon milanaise)     | Fiche N° 109 |
| Pintade rôtie aux raisins et au verjus                                   | Fiche N° 110 |
| Poulet à la crème de tomate épicée                                       | Fiche N° 111 |
| Poulet rôti                                                              | Fiche N° 112 |
| Poulet Tandoori                                                          | Fiche N° 113 |
| Poulets sautés chasseur                                                  | Fiche N° 114 |
| Volaille pochée sauce suprême                                            | Fiche N° 115 |
| Gigot de volaille au Porto blanc                                         | Fiche N° 116 |

## LES VIANDES

|                                                             |              |
|-------------------------------------------------------------|--------------|
| P. 135 à 161                                                |              |
| <b>LE PORC</b>                                              | P. 136 à 143 |
| Braisé de porc au lait et aux senteurs de sauge             | Fiche N° 117 |
| Porc à l'aigre-doux                                         | Fiche N° 118 |
| Rôti de porc laqué                                          | Fiche N° 119 |
| Travers de porc aux épices                                  | Fiche N° 120 |
| Carrés de porc au miel et à la moutarde à l'ancienne        | Fiche N° 121 |
| Côtes de porc sauce Robert                                  | Fiche N° 122 |
| Côtes de porc sautées à l'ananas                            | Fiche N° 123 |
| Rougail de saucisses                                        | Fiche N° 124 |
| <b>LE VEAU</b>                                              | P. 144 à 145 |
| Tendrons de veau à la chicorée                              | Fiche N° 125 |
| Épaule de veau braisée aux senteurs de sauge                | Fiche N° 126 |
| <b>L'AGNEAU</b>                                             | P. 146 à 150 |
| Tajine d'agneau aux citrons et amandes                      | Fiche N° 127 |
| Curry d'agneau                                              | Fiche N° 128 |
| Gigot d'agneau rôti aux gousses d'ail et à la fleur de thym | Fiche N° 129 |
| Navarin d'agneau aux herbes de la garrigue                  | Fiche N° 130 |
| Tajine d'agneau aux pruneaux                                | Fiche N° 131 |



## LE BŒUF P. 151 à 160

|                                       |              |
|---------------------------------------|--------------|
| Bœuf au poivre de setchouan           | Fiche N° 130 |
| Carbonade flamande aux petits oignons | Fiche N° 131 |
| Daube à la niçoise                    | Fiche N° 132 |
| Émincé de bœuf Stroganoff             | Fiche N° 133 |
| Goulasch de bœuf à la hongroise       | Fiche N° 134 |
| Pièce de bœuf à la bourgeoise         | Fiche N° 135 |
| Boulettes de viande à la catalane     | Fiche N° 136 |
| Estouffade de bœuf bourguignonne      | Fiche N° 137 |
| Steak sauce au poivre                 | Fiche N° 138 |
| Joue de bœuf en daube provençale      | Fiche N° 139 |

## LE GIBIER P. 161

|                             |              |
|-----------------------------|--------------|
| Ragoût sauvage Grand Veneur | Fiche N° 140 |
|-----------------------------|--------------|

## LES PLATS COMPLETS P. 163 à 183

|                                                    |              |
|----------------------------------------------------|--------------|
| Chili con carne                                    | Fiche N° 141 |
| Hachis de bœuf à la purée Parmentier               | Fiche N° 142 |
| Jambalaya de poulet                                | Fiche N° 143 |
| Lasagnes al forno                                  | Fiche N° 144 |
| Moussaka                                           | Fiche N° 145 |
| Spaghettis bolognaises                             | Fiche N° 146 |
| Tagliatelles au saumon et aux saveurs de crustacés | Fiche N° 147 |
| Haricot de mouton ou cassoulet toulousain          | Fiche N° 148 |
| Couscous                                           | Fiche N° 149 |
| Pot-au-feu                                         | Fiche N° 150 |
| Paëlla à l'espagnole                               | Fiche N° 151 |
| Tartiflette                                        | Fiche N° 152 |
| Baeckeofa alsacien                                 | Fiche N° 153 |
| Côtes d'agneau Champvallon                         | Fiche N° 154 |
| Saucisson chaud lyonnais                           | Fiche N° 155 |
| Irish-stew                                         | Fiche N° 156 |
| Pilaw d'agneau à la turque                         | Fiche N° 157 |
| Brandade de morue bénédicte                        | Fiche N° 158 |
| Effeuilade de morue aux pommes de terre aillées    | Fiche N° 159 |
| Grand aioli à la saveur anisée                     | Fiche N° 160 |

## LES ACCOMPAGNEMENTS P. 185 à 235

### LES LÉGUMES P. 186 à 211

|                                                      |              |
|------------------------------------------------------|--------------|
| Compotée de choux rouges                             | Fiche N° 161 |
| Gratin complet de choux-fleurs                       | Fiche N° 162 |
| Haricots blancs à la bretonne                        | Fiche N° 163 |
| Pipérade basquaise                                   | Fiche N° 164 |
| Riste d'aubergines                                   | Fiche N° 165 |
| Tian d'aubergines au basilic                         | Fiche N° 166 |
| Tian de courgettes à la tomate                       | Fiche N° 167 |
| Petits pois à la française et paysanne               | Fiche N° 168 |
| Petits oignons grelots glacés à brun et à blanc      | Fiche N° 169 |
| Fricassée d'artichauts à la carbonara                | Fiche N° 170 |
| Carottes et pois chiches au cumin                    | Fiche N° 171 |
| Embeurrée de choux                                   | Fiche N° 172 |
| Endives braisées au jus                              | Fiche N° 173 |
| Endives glacées au miel de colza                     | Fiche N° 174 |
| Flan de carottes muscadé                             | Fiche N° 175 |
| Gratin de duo de courgettes                          | Fiche N° 176 |
| Gratin de potiron                                    | Fiche N° 177 |
| Pommes de terre boulangère                           | Fiche N° 178 |
| Pommes de terre dauphinoise                          | Fiche N° 179 |
| Pommes de terre fondantes à la fleur de thym         | Fiche N° 180 |
| Pommes de terre purée                                | Fiche N° 181 |
| Pommes de terre surprise                             | Fiche N° 182 |
| Épinards à la crème                                  | Fiche N° 183 |
| Carottes à la crème                                  | Fiche N° 184 |
| Artichauts à la barigoule                            | Fiche N° 185 |
| Choux de Bruxelles braisés et sa paysanne de légumes | Fiche N° 186 |

### LE RIZ, LES PÂTES ET LES FARINEUX P. 212 à 223

|                                          |              |
|------------------------------------------|--------------|
| Riz à l'espagnol                         | Fiche N° 187 |
| Riz cantonnais                           | Fiche N° 188 |
| Riz pilaf                                | Fiche N° 189 |
| Risotto à l'italienne                    | Fiche N° 190 |
| Macaronis au gratin                      | Fiche N° 191 |
| Pennes au basilic                        | Fiche N° 192 |
| Riz à la tomate                          | Fiche N° 193 |
| Riz madras aux épices                    | Fiche N° 194 |
| Semoule de couscous à la fleur d'oranger | Fiche N° 195 |
| Polenta crémeuse                         | Fiche N° 196 |
| Gnocchi à la romaine                     | Fiche N° 197 |

## LES SAUCES ET LES BEURRES COMPOSÉS P. 224 à 233

|                                                  |              |
|--------------------------------------------------|--------------|
| Sauce américaine                                 | Fiche N° 199 |
| Sauce béchamel                                   | Fiche N° 200 |
| Sauce harissa                                    | Fiche N° 201 |
| Sauce ketchup                                    | Fiche N° 202 |
| Sauce mayonnaise et ses variantes                | Fiche N° 203 |
| Sauce tomate                                     | Fiche N° 204 |
| Sauces froides diverses                          | Fiche N° 205 |
| Sauce velouté (de veau, de volaille, de poisson) | Fiche N° 206 |
| Beurre blanc / Beurre fondu                      | Fiche N° 207 |
| Beurres composés                                 | Fiche N° 208 |

## LES CONDIMENTS P. 234 à 235

|                                        |              |
|----------------------------------------|--------------|
| Chutney aux pommes et au gingembre     | Fiche N° 209 |
| Pesto / Confiture d'oignons aux épices | Fiche N° 210 |

## LES PÂTISSERIES P. 237 à 295

|                                                        |              |
|--------------------------------------------------------|--------------|
| Pâte briochée                                          | Fiche N° 211 |
| Pâte à choux                                           | Fiche N° 212 |
| Pâte à pizza                                           | Fiche N° 213 |
| Pâte à foncer                                          | Fiche N° 214 |
| Pâte feuilletée (feuilletage rapide)                   | Fiche N° 215 |
| Pâte sucrée                                            | Fiche N° 216 |
| Pâte sablée                                            | Fiche N° 217 |
| Meringue italienne                                     | Fiche N° 218 |
| Meringue française                                     | Fiche N° 219 |
| Biscuit roulé                                          | Fiche N° 220 |
| Crème anglaise aux parfums divers                      | Fiche N° 221 |
| Crème chantilly - Crème fouettée                       | Fiche N° 222 |
| Crèmes frangipane - Mousseline - Paris-Brest           | Fiche N° 223 |
| Ganache au chocolat                                    | Fiche N° 224 |
| Crème au beurre                                        | Fiche N° 225 |
| Caramel liquide                                        | Fiche N° 226 |
| Coulis de fruits                                       | Fiche N° 227 |
| Sauces pour desserts                                   | Fiche N° 228 |
| Sirop de trempage, de glaçage, de punchage             | Fiche N° 229 |
| Génoise fourrée à la crème frangipane                  | Fiche N° 230 |
| Génoise aux pommes                                     | Fiche N° 231 |
| Gâteau au miel                                         | Fiche N° 232 |
| Gâteau marbré au cacao amer                            | Fiche N° 233 |
| Cake aux fruits confits                                | Fiche N° 234 |
| Gâteau au citron                                       | Fiche N° 235 |
| Brownies aux noix de pécan                             | Fiche N° 236 |
| Éclairs au café et au chocolat                         | Fiche N° 237 |
| Choux à la crème chantilly ou à la crème pâtissière    | Fiche N° 238 |
| Bread pudding aux raisins                              | Fiche N° 239 |
| Pudding de riz au caramel                              | Fiche N° 240 |
| Pain d'épices                                          | Fiche N° 241 |
| Financier aux abricots                                 | Fiche N° 242 |
| Crumble aux deux pommes                                | Fiche N° 243 |
| Crème caramel                                          | Fiche N° 244 |
| Tiramisu au café fort et au cacao amer                 | Fiche N° 245 |
| Blanc-manger aux amandes                               | Fiche N° 246 |
| Pommes chaudes confites à la cannelle et sauce caramel | Fiche N° 247 |
| Baba au rhum et savarin chantilly                      | Fiche N° 248 |
| Façonnage des brioches                                 | Fiche N° 249 |
| Compote de pommes à l'ancienne et aux épices           | Fiche N° 250 |
| Tarte alsacienne                                       | Fiche N° 251 |
| Tarte amandine                                         | Fiche N° 252 |
| Tarte tatin                                            | Fiche N° 253 |
| Millas aux raisins secs                                | Fiche N° 254 |
| Massepain à la noix de coco                            | Fiche N° 255 |
| Clafoutis aux pommes                                   | Fiche N° 256 |
| Far aux pruneaux                                       | Fiche N° 257 |
| Île flottante au caramel                               | Fiche N° 258 |
| Cheese cake                                            | Fiche N° 259 |

|                                              |              |
|----------------------------------------------|--------------|
| Moelleux au chocolat                         | Fiche N° 260 |
| à l'écorce d'orange et gingembre confits     | Fiche N° 261 |
| Gâteau fondant aux marrons                   | Fiche N° 262 |
| Gâteau grand-mère                            | Fiche N° 263 |
| Fondant au chocolat épicé                    | Fiche N° 264 |
| Bavarois de fromage blanc et confit de rose  | Fiche N° 265 |
| Muffins aux pépites de chocolat              | Fiche N° 266 |
| Nougat glacé au miel                         | Fiche N° 267 |
| Tarte au citron et tarte au citron meringuée | Fiche N° 268 |
| Fiadone Paisanu                              | Fiche N° 269 |

# Les Entrées

## HORS-D'ŒUVRE FROIDS

|                                                                     |             |
|---------------------------------------------------------------------|-------------|
| Caviar d'aubergine .....                                            | Fiche N° 1  |
| Chiquetaille de morue à l'avocat .....                              | Fiche N° 2  |
| Crème de pois chiches au sésame .....                               | Fiche N° 3  |
| Fromage frais aux herbes .....                                      | Fiche N° 4  |
| Guacamole .....                                                     | Fiche N° 5  |
| Légumes à la grecque .....                                          | Fiche N° 6  |
| Melon glacé aux fruits rouges .....                                 | Fiche N° 7  |
| Mesclun d'automne .....                                             | Fiche N° 8  |
| Piémontaise de cucurbitacées<br>au jambon fumé .....                | Fiche N° 9  |
| Rillettes de saumon à l'aneth .....                                 | Fiche N° 10 |
| Salade Coleslaw .....                                               | Fiche N° 11 |
| Salade de witloof et châtaignes<br>à l'effeuillage de haddock ..... | Fiche N° 12 |
| Taboulé libanais .....                                              | Fiche N° 13 |
| Tarama .....                                                        | Fiche N° 14 |
| Thon à la catalane .....                                            | Fiche N° 15 |
| Tomate et mozzarella parfumées au basilic .....                     | Fiche N° 16 |
| Concombre au yaourt .....                                           | Fiche N° 17 |
| Sardines à l'escabèche .....                                        | Fiche N° 18 |
| Terrine de saumon au coulis de tomate .....                         | Fiche N° 19 |
| Arlequin de légumes en terrine<br>à la crème de févettes .....      | Fiche N° 20 |
| Melon dans sa nage crémeuse au basilic .....                        | Fiche N° 21 |
| Poivrons doux à l'huile d'olive .....                               | Fiche N° 22 |
| Crème de parmesan et mousse de tomate,<br>Toast à la tapenade ..... | Fiche N° 23 |
| Crème d'avocat et galette de polenta .....                          | Fiche N° 24 |

## ENTRÉES PÂTISSIÈRES ET CHAUDES

|                                                         |             |
|---------------------------------------------------------|-------------|
| Blinis .....                                            | Fiche N° 25 |
| Cake aux olives et au jambon .....                      | Fiche N° 26 |
| Fouace aux olives et aux petits lardons .....           | Fiche N° 27 |
| Gougères à l'emmental .....                             | Fiche N° 28 |
| Pissaladière .....                                      | Fiche N° 29 |
| Quiche lorraine .....                                   | Fiche N° 30 |
| Pizza aux trois fromages .....                          | Fiche N° 31 |
| Mousse de foie de volaille<br>et sa crème d'olive ..... | Fiche N° 32 |
| Tomates soufflées au fromage .....                      | Fiche N° 33 |

## TOASTS

|                            |             |
|----------------------------|-------------|
| Toasts à la tapenade ..... | Fiche N° 34 |
| Toasts à l'anchoïade ..... | Fiche N° 35 |
| Bruschetta .....           | Fiche N° 36 |
| Panini alla griglia .....  | Fiche N° 37 |
| Welsh rarebit .....        | Fiche N° 38 |

## POTAGES

|                               |             |
|-------------------------------|-------------|
| Gaspacho .....                | Fiche N° 39 |
| Soupe de poisson .....        | Fiche N° 40 |
| Minestrone .....              | Fiche N° 41 |
| Potage cultivateur .....      | Fiche N° 42 |
| Potage crème de légumes ..... | Fiche N° 43 |
| Gratinée à l'oignon .....     | Fiche N° 44 |

## ŒUFS

|                                                                  |             |
|------------------------------------------------------------------|-------------|
| Œufs en meurette .....                                           | Fiche N° 45 |
| Œufs cocotte à la crème .....                                    | Fiche N° 46 |
| Œufs en pipérade .....                                           | Fiche N° 47 |
| Brouillade d'œufs forestière .....                               | Fiche N° 48 |
| Œufs à la tripe .....                                            | Fiche N° 49 |
| Œufs brouillés à la portugaise .....                             | Fiche N° 50 |
| Omelette aux feuilles de menthe<br>et au fromage de chèvre ..... | Fiche N° 51 |
| Tomates farcies aux œufs<br>parfumés au pesto .....              | Fiche N° 52 |

## CAVIAR D'AUBERGINE



Temps de préparation : 30 min  
 Temps de cuisson : 20 min  
 Nombre de couverts : 100

Poids par personne : 100 g

## DENRÉES

## QUANTITÉ

## MÉTHODE DE FABRICATION

Aubergines .....10 kg  
 Ail .....400 g  
 Huile d'olive .....1/2 L  
 Sel fin .....45 g  
 Poivre .....12 g  
 Persil plat .....200 g  
 Pain de campagne .....4 kg

**1 Mise en place du poste de travail**

- Contrôler les D.L.C.\*, peser les denrées, sélectionner le matériel.
- Laver et désinfecter le matériel et le poste de travail suivant les protocoles

**2 Préparations préliminaires**

- Trancher le pain. Disposer les tranches sur des grilles GN 1/1 de cuisson.
- Au four à + 170 °C, toaster les tranches de pain. Réserver.
- Éplucher, laver et désinfecter les végétaux, suivant la procédure.
- Couper les aubergines en cubes. Réserver dans 1 bac GN 2/1 H 250 en polycarbonate.
- Au mixeur réduire en purée l'ail. Réserver au froid.
- Hacher le persil grossièrement ou bien l'effeuiller. Réserver au froid.

**3 Confectionner le caviar d'aubergine**

- En sauteuse, à l'huile, compoter sans coloration à couvert, les cubes d'aubergines pendant 30 minutes environ.
- Contrôler la cuisson. La chair de l'aubergine doit être molle.
- Refroidir en cellule de refroidissement suivant la procédure.
- Dans la cuve du batteur, avec la feuille, malaxer la chair d'aubergine, l'ail, le sel, le poivre et 25 cL d'huile d'olive afin d'obtenir une purée.
- On peut parfumer le caviar d'aubergines avec de l'huile de sésame.
- Réserver dans 2 bacs GN 1/1H 100, filmer et stoker au froid à + 3 °C.

**4 Dresser**

- Servir sur toast, décoré de feuilles de persil plat.

**5 Suggestion**

- On peut, avant de compoter la chair d'aubergine, faire suer 3 kg d'oignons émincés et ajouter 5 kg de tomates épépinées et taillées en quartiers. Faire fondre l'ensemble à son extrême. Pour terminer la recette, procéder comme ci-dessus. Ce caviar d'aubergine peut accompagner des poissons ou de l'agneau.

\* D.L.C. : Date Limite de Consommation.

## MATÉRIELS UTILISÉS

1 cuve de batteur  
 1 mixeur  
 1 corne  
 1 calotte  
 1 grille de cuisson GN 1/1  
 1 bac GN 1/1 H 250 en polycarbonate  
 2 bacs GN 1/1 H 100

## LES ENTRÉES - HORS-D'ŒUVRE FROIDS

CHIQUETAILE DE MORUE  
À L'AVOCAT

Temps de préparation : 1 h 30  
 Temps de cuisson : 30 min  
 Nombre de couverts : 100

Poids par personne : 130 g  
 Calories : 210 kcal

## DENRÉES

## QUANTITÉ

## MÉTHODE DE FABRICATION

Filets de morue dessalée .....10 kg

*Éléments de la vinaigrette*

Ail haché surgelé .....120 g

Piment man jack  
 .....quantités suffisantes

Cives .....5/6 btes

Citron vert .....6 pièces

Jus de citron vert (pulco) .....1/2 L

Échalotes émincées surgelées ..500 g

Persil plat .....200 g

Huile d'olive .....1 L

*Éléments de la garniture*

Tomates en dés surgelées .....2 kg

Avocats .....50 pièces

**1 Mise en place du poste de travail**

- Vérifier les D.L.C., peser les denrées, sélectionner le matériel nécessaire.
- Désinfecter le matériel et le poste de travail suivant les protocoles.

**2 Préparations préliminaires**

- Laver à grande eau les filets de morue. Réserver au froid.
- Éplucher, laver et désinfecter les végétaux suivant les protocoles.
- Épipiner le piment en prenant soin de vous protéger avec des gants à usage unique.
- Hacher finement le piment. Réserver le piment dans une calotte qui servira ultérieurement à la confection de la vinaigrette.
- Ciseler finement la cive. Réserver dans la calotte à vinaigrette.
- Au cutter, hacher le persil. Réserver dans la calotte à vinaigrette.
- Couper les avocats en deux, et citronner la chair. Réserver au froid dans 1 bac GN 1/1 H 250 en polycarbonate.

**3 Pocher les filets de morue**

- Préchauffer le four sur la position vapeur.
- Disposer les filets de morue, sur 5 bacs GN 1/1 H 35 perforés.
- Étager les bacs sur l'échelle de cuisson.
- Enfourner et cuire les filets de morue à la vapeur durant 7 minutes environ.
- Refroidir les filets suivant la procédure.
- Effeuilier la chair de morue. Réserver au froid en attente d'utilisation, dans une bassine assez grande pour prévoir ultérieurement son assaisonnement.

**3 Confectionner la vinaigrette**

- Dans la calotte, mélanger les épices et les aromates avec le jus de citron vert et l'huile.
- Emulsionner l'ensemble des éléments. Vérifier et rectifier l'assaisonnement.

**4 Confectionner la chiquetaile**

- Mélanger la chair de la morue effeuillée et la vinaigrette. Rectifier l'assaisonnement (le sel n'a pas été prévu dans la recette en raison des filets de morue, ajuster le besoin en sel le cas échéant).

**5 Dressage**

- Dresser la chiquetaile de morue à l'assiette ou en ravier. Parsemer de dés de tomate et décorer de 2 quartiers d'avocats.
- On peut dresser la chiquetaile sur quelques feuilles de salade verte.

**6 Suggestions**

- On peut adjoindre aux avocats préalablement réduits en purée, 1/2 litre de crème fleurette montée, afin d'obtenir une mousse d'avocats.
- Cette mousse d'avocats sera dressée à la poche munie d'une douille cannellée.

## MATÉRIELS UTILISÉS

1 bassine

1 calotte

1 mixeur

1 corne

1 poche

1 douille cannellée D 10

1 rondeau

5 bacs GN 1/1 H 35 perforés

1 bac GN 1/1 H 250 en  
 polycarbonate