



Région Ile-de-France / Secteur Santé

Johann GRISOT et Sandrine BERTHOD **Résidence Adef à La ferté Gaucher (77)**

Pourquoi le plateau est en adéquation avec l'identité culinaire® de votre secteur d'activité ?

Eveiller tous les sens : un des objectifs du repas servi en maison d'accueil spécialisée. Ce plateau en est un exemple, par le jeu des couleurs et de la transparence, par la variété des textures, par la richesse des saveurs et des parfums. Une cuisine légère qui fait la part belle aux fruits et légumes, essentielle pour les résidents de ces établissements. Une cuisine épurée et élégante qui donne envie de la découvrir sans réticence.

Hors d'Oeuvre

Verrine à la fondue de tomates et mousse concombre

Ingrédients :

- 800 g de concombres
- 1,2 kg de tomates
- 150 g de crème liquide
- 5 g de gousse d'ail
- 6 cl d'huile d'olive
- Sel
- Poivre
- 200 g d'oignons

Progression :

Monder les tomates. Les rafraîchir dans l'eau froide. Les couper en deux et les évider avant de les hacher en petits morceaux.
Suer l'oignon ciselé à l'huile d'olive. Ajouter les tomates concassées et les gousses d'ails, le sel et le poivre.
Cuire à feu doux jusqu'à obtention d'une compotée de tomates sèche et parfumée.
Mixer le concombre lavé, ébouté avec peau et pépins. Le passer ensuite dans un tamis très fin et conserver le jus vert. Assaisonner et mélanger à la crème monter en chantilly.

Dressage :

Remplir le fond d'une verrine de la fondue de tomate et compléter de mousse concombre. Agrémenter de quelques dès de concombre.

Plat Garni

Nem's de légumes aux senteurs de romarin

Ingrédients :

- 200 g d'oignons
- 500 g de carottes
- 500 g de champignons
- 500 g de poireaux
- 800 g de poitrine
- 50 g de jus de veau
- 1 botte de romarin
- 1 à 3 bottes de persil
- 0,5 l de lait
- 250 g de farine
- 3 œufs
- 1 dl d'huile
- 150 g de beurre
- Sel
- poivre

Progression :

Confectionner une pâte à crêpe puis les faire.
Nettoyer les légumes, puis ciseler les oignons et les champignons.
Emincer les poireaux et faire une brunoise de carottes. Couper la poitrine en lardons et les blanchir. Ensuite les faire revenir puis débarrasser. Garder la poêle et faire revenir la moitié des oignons mouillés avec le fond et laisser infusé le romarin.

Faire revenir les légumes séparés (oignons, carottes, champignons et poireaux), puis tout réunir ensemble avec les lardons et cuire à feu doux 5 à 10 minutes.

Confectionner les nems avec les crêpes et réchauffer doucement au four.

Dressage :

Dresser et mettre un filet de sauce autour et une branche de romarin.

Dessert

Gratin d'ananas aux senteurs créôles

Ingrédients :

- 2 kg d'ananas frais
- 8 œufs
- 150 g de sucre
- 50 g de beurre
- 150 g de crème liquide
- 100 g de poudre de vanille

Progression :

Laver, éplucher et couper l'ananas en morceaux. Le faire revenir dans le beurre avec un peu de sucre puis le débarrasser dans les plats à gratin.

Monter une chantilly et la mettre au frais. Faire un sabayon (jaune d'œufs + sucre + eau) monter sur le coin du feu très doux.

Laisser refroidir quelques minutes puis incorporer la chantilly. Mettre le tout sur l'ananas.

Saupoudrer de sucre vanillé et mettre au gril quelques secondes.

