FICHE PROJET RECETTE
CONCOURS DE CUISINE 2018

A remplir par le participant

Les 3 et 4 novembre 2018

Descriptif et réalisation

Tous les champignons se donnent rendez-vous à Saint-Bonnet-le-Froid

COMITÉ D'ANIMATION
1, Chemin de Brard - 43290 St-Bonnet-le-Froid
Tél./fax : 04 71 65 64 41 - contact@saintbonnetlefroid.com
www.saintbonnetlefroid.com

Les 3 et 4 novembre 2018

LISTE DES INGREDIENTS A DISPOSITION pour réaliser 4 assiettes de St Jacques (2 Pièces par assiettes) avec une garniture de légumes, une céréale, et champignons, 1 sauce.
*8 Saint-Jacques en coquille *Différents champignons : cèpes / chanterelles grises / tricholomes prétentieux / charbonniers / pieds de mouton / champignons de Paris. *Cèpes secs extra *Légumes : poireau / oignons / échalotes / chou vert / carottes / tomates cocktail / navets / poivrons rouges / épinards frais en branche / topinambours / ail. *Céréales : Quinoa / boulgour de blé / riz créole pilaf / boulgour d'épeautre / toutes les céréales seront cuites. *Epicerie : Fumet de poissons, jus de volaille / vin blanc, vinaigre, épices, huile d'olive / Beurre, lait, œuf, farine. * Herbes : ciboulette / persil / estragon / aneth / cerfeuil / thym / basilic / gingembre / citronnelle.

LISTE DU MATERIEL MIS A DISPOSITION
*2 poêles TEFAL *3 sauteuses *2 casseroles (Russes, 2 cul de poule) *1 éminceur, 1 couteau d'office, 1 filet de sol *1 planche *2 plaques à débarrasser *2 feux, 1 frigo, 1 four *1 fouet, 1 spatule, 1 Maryse, 4 cuillères à potage, 2 cuillères à thé, 1 poche à douille *Papier sulfurisé *Sopalin, nécessaire pour nettoyer **ATTENTION :** Vous devez apporter avec vous, votre tablier, vos torchons, 1 ou 2 couteaux (personnel).

COMITÉ D'ANIMATION
I, Chemin de Brard - 43290 St-Bonnet-le-Froid
Tél./fax : 04 71 65 64 41 - contact@saintbonnetlefroid.com
www.saintbonnetlefroid.com