

CODE: Atelier Bloggeurs**Nom de la recette:****Garniture de betterave**Nombre de personnes: **3**

BEELONG PROJECT

X

Prix/pers.

Durée:

24.01.2018

Prix/Total

Item	1 pax	Unit	Q Nette	1%	2%	Q Brute	Prix/Unit	Montant
Betterave cuite	0.030	KG	0.090	15		0.106		
Jus d'orange frais	0.001	LT	0.003			0.003		
Vinaigre balsamique	0.002	LT	0.006			0.006		
Bouillon de légumes	0.005	LT	0.015			0.015		
Sel	1.000	PCE	3.000			3.000		
Poivre noir de Malabar	1.000	PCE	3.000			3.000		
Pluche de cerfeuil	1.000	PCE	3.000			3.000		

Marche à suivre:

Cuire les betteraves dans le bouillon assaisonné. Bien les cuire !

Mixer finement les betteraves égouttées.

Ajouter le jus d'orange et le vinaigre balsamique

Assaisonner, garder au chaud au bain-marie et passer au Bamix avant de servir

Décorer l'assiette avec la pluche de cerfeuil avant d'envoyer

alimentarium

CODE: Atelier Bloggeurs

Nom de la recette:

Farce de chèvre

Nombre de personnes: **3**

BEELONG PROJECT

X

Prix/pers.

Durée:

24.01.2018

Prix/Total

Item	1 pax	Unit	Q Nette	1%	2%	Q Brute	Prix/Unit	Montant
Fromage de chèvre frais	0.040	KG	0.120			0.120		
Lait de chèvre	0.002	LT	0.006			0.006		
Sel	0.001	KG	0.002			0.002		
Poivre de téllichery (ou autre)	0.000	KG	0.000			0.000		
Betterave en bille	0.010	KG	0.030	15	40	0.059		

Marche à suivre:

- Ecraser le fromage de chèvre puis le battre afin d'obtenir une masse homogène.
- Ajouter le lait si le fromage est trop ferme.
- Assaisonner et réserver au frais.
- Blanchir les betteraves pelées à l'eau en ébullition salée.
- Les garder croquantes.
- Refroidir et égoutter.
- Couper en petites billes avec une cuillère parisienne
- Réserver les billes et utiliser le reste de la betterave pour le coulis.

alimentarium

CODE: Atelier des bloggeurs**Nom de la recette:****Crème de lentilles fromagée**Nombre de personnes: **3**

0.157

Auteur: **Ph.Lignon**

Prix/pers.

Durée: **24.01.2018**

Prix/Total

Item	1 pax	Unit	Q Nette	1%	2%	Q Brute	Prix/Unit	Montant
Lentilles Perline	0.050	KG	0.150			0.150		
Clou de girofle	0.000	KG	0.000			0.000		
Carotte	0.012	KG	0.036	10		0.040		
Oignon	0.030	KG	0.090	10	10	0.111		
Eau	0.050	LT	0.150			0.150		
Crème 35%	0.010	LT	0.030			0.030		
Persil plat	0.000	KG	0.001	40		0.001		
Bouquet garni	0.005	kg	0.015			0.015		
Beurre	0.005	KG	0.015			0.015		
Lentilles Perline	0.010	kg	0.030			0.030		
Crème 35%	0.010	LT	0.030			0.030		
Fromage bleu de vache	0.010	kg	0.030			0.030		

Marche à suivre:

Pleler et couper les légumes en Matignon, réserver.

Réaliser un bouquet garni et y ajouter le clou de girofle.

Frir les feuilles de persil.

Dans un peu de matière grasse, faites suer les légumes sans coloration.

Ajouter l'eau et le bouquet garni. Assaisonner sel poivre.

Laisser cuire à feu doux pendant 30mn avec l'assaisonnement, le bouquet garni.

Mixer la soupe et ajouter la crème. Chauffer, et contrôler l'assaisonnement.

-Mousser un peu de beurre et toaster les lentilles de garniture. Placer sur la crème au moment de servir.

Passer le fromage bleu au tamis. Placer dans un Kizag avec la crème, assaisonner, émulsionner,

Dresser en quenelle sur la crème avec le persil frit.