

Et si on cuisinait ?

Pour les fêtes de fin d'année, la classe de 1^{ère} année de BTS Management en Hôtellerie Restauration, du Lycée de Chamalières, leurs professeurs Aurélien DUBOIS et Lionel SALMON ont concocté un repas de Noël aux petits oignons pour moins de 5 €. Découverte...



▣ L'équipe en cuisine accompagnée de leur professeur Aurélien DUBOIS. ▣

et butternut, risotto de champignons, espuma carotte orange, sauce aigre-douce ; buchette poire choco-noisette.

En raison des circonstances exceptionnelles que traverse notre pays, le Lycée de Chamalières, ne peut pas régaler les visiteurs extérieurs. Pour autant, le Proviseur, François TRAUILLÉ a souhaité maintenir la tradition et offrir aux internes un repas exceptionnel avec un budget limité. Au programme des réjouissances : ravioles de chou et coques sur lit de crevettes marinées avec son bouillon de citronnelle ; hotte du Père Noël garnie de saumon, poireaux et royale de champignons ; ballotine de dinde cœur de carotte, gnocchis à l'encre de seiche



▣ L'équipe en salle, entourée de François TRAUILLÉ, le nouveau Proviseur du Lycée et de Lionel SALMON, Professeur de Restaurant et de Sommelier. ▣



Un grand bravo à Caroline VALLANCE sélectionnée pour la finale du concours Rational « Cuisinons pour demain » sous la présidence de César TROISGROS, Chef triplement étoilé qui aura lieu le 8 mars prochain. Un concours autour des produits végétaux mettant en avant le bien-être la santé, la tradition et l'innovation.

Pour les gourmands, idée recette Buche façon Forêt Noire

Génoise chocolat roulée avec une crème chantilly chocolat, des griottines, une crème Kirsch et un gel griotte.

1. Réaliser le biscuit inversé au chocolat

Monter 5 blancs avec une pincée de sel. Meringuer avec 90 gr de sucre. Incorporer en coupant à l'écumoire les 5 jaunes mélangés puis ajouter 75 gr de farine et le cacao tamisé. Étaler sur une feuille de papier cuisson et cuire à 180°C 10 minutes environ. Après refroidissement, décoller le biscuit, parer pour obtenir un rectangle.

2. Réaliser le gel griotte

Mixer 250 gr de cerise bigarreaux (avec le sirop). Réhydrater 8 gr de gélatine avec de l'eau froide. Tiédir la pulpe et dissoudre 15 gr de sucre. Ajouter la gélatine fondue au micro-ondes puis ajouter 75 gr de griottines hachées grossièrement. Faire légèrement prendre au froid 15 minutes. Couler sur le biscuit et bloquer au froid.

3. Réaliser la crème chantilly au chocolat

Tamiser 25 gr sucre glace et 13 gr de cacao. Monter 250 gr crème et incorporer délicatement avec le sucre et le cacao. Réserver au frais et disposer la crème chocolat sur le gel griottines et le biscuit.

4. Réaliser la crème Kirsch

Porter à ébullition 50 gr de crème liquide avec 1 gousse de vanille. Ajouter 4 gr de gélatine préalablement ramollie et égouttée. Laisser infuser 10 minutes et ajouter 5 gr de kirsch. Laisser refroidir 10 minutes. Monter 0.200 Kg de crème restante puis ajouter 25 gr de sucre semoule. Mélanger avec la crème au Kirsch collée. Masquer la bûche avec la crème Kirsch. Recouvrir la bûche, parer les extrémités, parsemer de copeaux de chocolat et décorer grâce une poche à douille cannellée, avec la crème kirsch restante et des griottines.

