



Ces recettes sont proposées par les élèves de la classe de Certificat de Spécialisation en Restauration Collective du Lycée François Pétrarque d'Avignon

## CAKE AUX PÉTALES DE ROSES

*40g de sucre semoule*

*90g de blanc d'œuf*

*120g de framboises*

*Qq pétales de rose et du blanc d'œuf*

*25g de pralines*

*40g de sirop de roses*

*25cl de lait*

*125g de sucre glace*

*170g d'amande en poudre*

*80g de farine*

*3 jaunes d'œuf*

*1 œuf entier*

# 1

Mélanger le lait et de sirop de rose. Chemiser le moule.

# 2

Tamiser la poudre d'amande, le sucre glace et la farine. Ajouter le beurre et mélanger au batteur. Ajouter les œufs et faire mousser 2 min.

# 3

Incorporer le lait parfumé. Monter les blancs en neige pas trop ferme. Ajouter le sucre en poudre. Incorporer les blancs.

# 4

Dans le moule, disposer une couche de biscuit, une seconde couche de framboises. Recouvrir de biscuits et niveler le dessus.

# 5

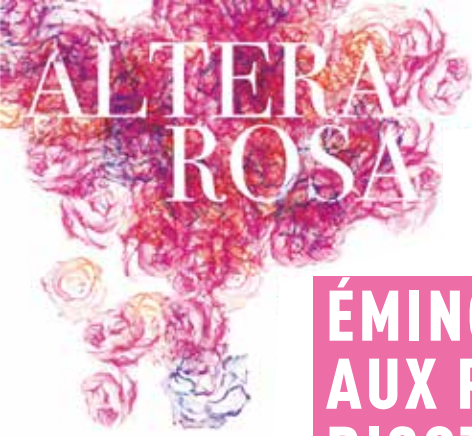
Cuire 1h45 à 150°.

# 6

Badigeonner les feuilles de rose au blanc d'œuf, puis saupoudrer de sucre semoule. Débarrasser du trop plein de sucre et laisser cristalliser dans un endroit sec.

# 7

Saupoudrer le cake de poudre de pralin. Ajouter les pétales de rose.



Ces recettes sont proposées par les élèves de la classe de Certificat de Spécialisation en Restauration Collective du Lycée François Pétrarque d'Avignon

## ÉMINCÉ DE VOLAILLE RÔTIE AUX PÉTALES DE ROSE RISOTTO AU SIROP DE BLEUET

400g d'émincé de volaille

25 pétales de roses

200g de tempura

10cl de crème liquide

15cl de fond de blanc de volaille

100g de beurre cassonade

5cl de sirop de bleuet

1 pamplemousse

1 anis étoilée

5cl de vin rouge

Gastrique d'agrumes

2 oranges

1 citron

Vinaigre de Melfor

1\2 bâton de cannelle

160g de risotto

# 1

Peler à vif les agrumes, (garder les segments), presser le jus, faire bouillir le vin rouge, les écorces d'agrumes, la cannelle, l'anis étoilée, le sucre.

# 2

Réduire de moitié. Passer au chinois.

# 3

Nacrer le risotto dans le beurre, mouiller avec le fond de volaille.

# 4

Rectifier l'assaisonnement. Ajouter le sirop de bleuet, puis la crème.

# 5

Faire revenir les segments à l'huile d'olives, tremper l'émincé entouré d'une feuille de rose en tempura, cuire en friteuse. Dresser.