

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

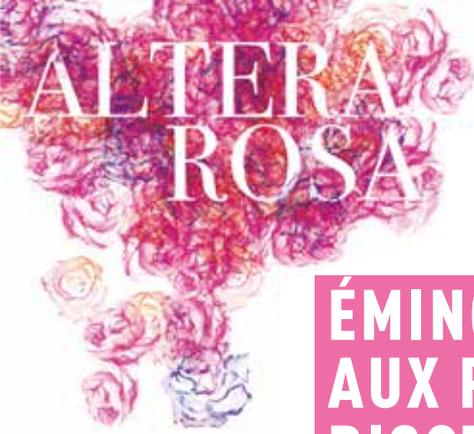
Cuire 1h45 à 150°.

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.