

Chips d'épluchures de pomme au four

Ingrédients	Matériel
<ul style="list-style-type: none">- épluchures des pommes du jour- environ 2cc sucre pour 5 pommes- de la cannelle si on aime ça	<ul style="list-style-type: none">- four- papier sulfurisé- boîte tupperware pour mélanger

1. mélanger dans le tupperware pour répartir uniformément.
2. répartir sur du papier sulfu (ne pas superposer)
3. 20 minutes au four à 150°C.

Bouchée fraîche endive, fromage, pomme et noix

Pas de contenant = pas de déchets !

Ingrédients pour 35 personnes	Matériel
<ul style="list-style-type: none">- 8 endives- 300g de roquefort- 400g de fromage frais- 175 g de noix décortiquées- 500g de pommes	<ul style="list-style-type: none">- plats de service en inox- culs de poule- planche, couteau, économos x 2

1. Travaillez le fromage frais et le roquefort à la fourchette.
2. Ajoutez au mélange les morceaux de noix grossièrement écrasées et les pommes coupées en fin brunoise. Goûtez et assaisonnez si besoin.
3. Prélever les plus belles feuilles des endives.
4. Tartinez la préparation dans le creux de chaque feuille.
5. Servez immédiatement et régalez vous!

Cuillères pomme, boudin, confit d'oignon

Petite bouchée dans une cuillère = présentation de fête sans déchet !

Ingrédients pour 35 cuillères	Matériel
<ul style="list-style-type: none">- 6 boudins blanc- 800g de pomme- 700 g d'oignons- 2 cuillère à soupe d'huile d'olive- 1,5 cuillère à soupe de sucre- 2 cuillère à café de vinaigre balsamique	<ul style="list-style-type: none">- 35 grandes cuillères qui peuvent aller au four (donc sans manche en plastique)- lèche-frite ou 2 plats de présentation en inox qui rentrent dans le four

1. Le confit d'oignon =
 - Épluchez et émincez les oignons.
 - Faites chauffer l'huile d'olive dans une casserole à feu doux.
 - Ajoutez les oignons et faites-les revenir pendant 15 à 20 minutes, en remuant de temps en temps, jusqu'à ce qu'ils soient translucides.
 - Ajoutez le sucre et le vinaigre balsamique et laissez cuire encore 15 à 20 minutes, en remuant de temps en temps, jusqu'à ce que les oignons soient fondants et caramélisés.

2. Les pommes rôties = Eplucher et couper les pommes en tronçons (environ 8 lamelles par pomme selon la taille). Les faire cuire au four (dans des plats avec des bords car ça rend de l'eau) en étant vigilant : si elles commencent à griller, les couvrir d'un papier aluminium ou sulfu.

3. La cuisson du boudin = Dans une poêle chaude avec du beurre fondu, saisissez les boudins entiers pour les marquer et révéler leur arôme puis faites-les cuire à cœur à feu doux (env. 10 minutes). Lorsque les boudins ont refroidi, coupez-les en rondelles (au moins 35 rondelles d'un petit centimètre d'épaisseur si possible pour que ce soit agréable à manger en une bouchée !).

4. L'assemblage = Disposez 35 cuillères à soupe dans un plat de présentation qu'on pourra mettre au four pour réchauffer au dernier moment. Dans chaque cuillère, déposer un peu de confit d'oignon, un morceau de boudin et un morceau de pomme rôtie. Salez et poivrez.
Note : goûter une première bouchée test avant de faire toutes les cuillères pour ajuster les assaisonnements de chaque élément si besoin !

5. Sera servi tiède.

bande de Sauvages

Rouleaux d'automne (35 rouleaux)

Végan, chic et sain, pour apéro ou petite entrée, déclinables avec les légumes de saison et pratique pour utiliser les petits restes du frigo !

Ingrédients	Matériel
<ul style="list-style-type: none">● 35 feuilles de riz● 2 paquets de vermicelles de riz (alternative : 2 courges spaghetti cuite)● menthe / coriandre● 1 salade ou du mesclun● 150 g de cacahuètes● ≈ 800 g légumes croquants de saison : betteraves, chou blanc / rouge, carottes, radis...● + selon les envies, du fromage frais, des graines, des crevettes, de l'andouille...	<ul style="list-style-type: none">- casserole + couvercle- planche à découper, couteau, économe- mortier (ou DIY pour concasser les cacahuètes)- autant de culs de poule que d'ingrédients- une grande assiette

- 1) Détailler les légumes en fine julienne mais ne pas les râper, pour garder le croquant.
- 2) Tremper une galette de riz dans de l'eau tiède. La poser sur un torchon propre humide. Mettre les aromates, la salade et les graines en premier sur la feuille de riz (c'est ce qui fera que vos rouleaux seront beaux et appétissants !), ajouter quelques bâtonnets de légumes croquants et quelques vermicelles. Plier les côtés puis rouler le tout bien serré de bas en haut jusqu'à fermer le rouleau.
- 3) Laisser sécher sur un plan de travail sans coller les rouleaux entre eux. Conserver au frais jusqu'au moment de servir.

Sauce à rouleaux maison

Alternative locale aux sauces nuoc mam, soja ou huile de sésame...

Ingrédients	Matériel
<ul style="list-style-type: none">● vinaigre de cidre● miel● échalote● eau● sel	<ul style="list-style-type: none">- bouilloire- planche à découper, couteau- cul de poule- cuillère

- 1) Couper l'échalote en brunoise. Réchauffer le miel pour qu'il puisse se mélanger facilement.
- 2) Mélanger en dosant selon vos goûts (acide, sucré, salé) : du miel, du vinaigre de cidre, de l'échalote, du sel et un peu d'eau pour avoir la texture voulue.

Risotto

Simple et gourmand, déclinable avec les légumes de saison

Ingrédients	Matériel
<ul style="list-style-type: none">- 800g de riz arborio- 80 cl vin blanc- 4 échalotes- jusqu'à 4,5 L bouillon de légumes- 300g vieux fromage à râper (vieille tomme, parmesan...)- 500 g poireaux	<ul style="list-style-type: none">- balance- verre doseur- marmite avec couvercle- bouilloire- planche à découper, couteau- râpe microplane

1. Dans une casserole, faites revenir les échalotes ciselées et le poireau bien lavé et découpé en rondelles avec de l'huile d'olive.
Ajoutez le riz et mélangez bien pour le nacer.
2. Déglacez avec le vin blanc.
Quand il n'y a plus de liquide, ajoutez une louche de bouillon de volaille¹ au reste et attendez que le riz absorbe tout le liquide avant d'en remettre.
3. Ajoutez le parmesan.
4. Étalez le risotto pour qu'il refroidisse rapidement.

→ pour les besoins pratiques de l'atelier du lendemain, pesez la préparation obtenue : cela nous permettra de prévoir le poids des arancinis du lendemain.

¹ Préparer le bouillon préalablement (diluer les cubes dans un peu d'eau chaude et ajouter au reste de l'eau) et l'ajouter chaud au riz pour éviter des chocs de températures et soucis de cuisson.
OU vous pouvez également faire votre propre bouillon en utilisant toutes les épiluchures de légumes d'une précédente cuisine, voire même une carcasse de poulet !

Arancinis

Pour utiliser les restes de risotto, ici en version simple à farcir à l'infini et à essayer avec des sauces variées...

Ingrédients pour 70 petits arancinis	Matériel
<ul style="list-style-type: none">- chapelure- oeufs- farine- 2 poireaux, coupés en rondelles- 1 grosses boîtes de tomates concassées- 3 gousses d'ail, hachées- sel, poivre- huile d'olive	<ul style="list-style-type: none">- 1 bol- 2 assiettes- presse ail- planche à découper, couteau- casserole + feu- plateaux ou plats de service- papier sulfurisé- grilles et four

1. Former 70 boulettes de riz, bien tasser dans les mains (les humidifier légèrement pour éviter que le riz de colle).
2. Fouetter des oeufs en omelette dans un bol (commencer par 3 et ajouter selon les besoins). Verser de la chapelure dans une assiette. Verser de la farine dans une autre assiette.
> Plonger chaque boulette de riz dans la farine, puis dans l'œuf, et enfin dans la chapelure. Disposer sur une plaque de papier sulfurisé sur une grille. Bien tasser la chapelure sur les boulettes pour une panure uniforme et croustillante.
3. Cuire les arancinis 20 minutes à 200° jusqu'à ce qu'ils soient dorés. Penser à les retourner à mi-parcours pour une cuisson uniforme.
4. Préparer la sauce : dans une casserole, attendrir le poireau et l'ail dans l'huile. Saler et poivrer. Ajouter les tomates concassées, portez à ébullition et laisser mijoter environ 15 minutes. Rectifier l'assaisonnement avant de servir.



Fontainebleau poires fraîches et pêche au sirop maison pour 35 verrines

Les fruits et le sirop

Ingrédients	Matériel
<ul style="list-style-type: none">- 1 kg poires- 5 conserves de pêche au sirop maison	<ul style="list-style-type: none">- planche + couteaux x4

1. Éplucher et couper les poires (en fine brunoise).
2. Ouvrir les conserves de pêches, réserver le sirop. Couper les pêches de la même manière que les poires. Mélanger les deux. Mettre au frais.
3. Réduire à la casserole le sirop des conserves jusqu'à ce qu'il épaississe comme un caramel. (Ajouter un peu de sucre si besoin). Mettre en pipette pour le service.

La crème du Fontainebleau

Ingrédients	Matériel
<ul style="list-style-type: none">- 1 kg faisselle- 1 kg crème liquide entière- 215 g sucre	<ul style="list-style-type: none">- fouet électrique- passoire, saladier qui va dessous x 2- maryse- grand cul de poule x 3- poche à douille lavable- cs- 35 verrines (verres à thé)

1. Mettre la faisselle dans un chinois et le tout au-dessus d'un saladier, dans un frigo. Laisser égoutter au moins 2h.
2. *Fouetter la crème bien froide en chantilly. Ajoutez le sucre à la fin du processus en continuant de fouetter.
3. Incorporer la crème fouettée à la faisselle avec délicatesse : dans un cul de poule on met la faisselle, on y ajoute un peu de chantilly et on mélange bien les deux jusqu'à ce que ce soit bien homogène ; ensuite on peut ajouter le reste de la chantilly petit à petit (comme quand on mélange une mousse au chocolat).
4. Dans des verrines, disposer les fruits puis une couche de crème et enfin un filet de sirop.
5. Ajouter dessus ou laisser en libre-service à côté les chips d'épluchure de pomme pour la déco et le croustillant !

*Vu les quantités, pourquoi pas faire la crème du Fontainebleau en 2 fois donc en divisant les quantités de faisselle, crème et sucre en 2 (ce sera plus facile pour fouetter la crème et l'incorporer à la faisselle) > chaîne avec 1 qui fouette, 1 qui incorpore et qui met en poche à douille et 1 qui remplit les verrines).

Cookies au pain rassis anti-gaspi

Sans lactose, utilise les restes de pain dur

Ingrédients pour 70 cookies	Matériel
<ul style="list-style-type: none">- 990 grammes de pain rassis- 9 œufs- 360 grammes de sucre- 315 grammes d'huile de coco- 180 grammes de noix- 180 grammes de noisettes- 9 c à c de levure chimique- 700 grammes de pépites de chocolat noir	<ul style="list-style-type: none">- papier sulfurisé- cul de poule- mortier DIY pour réduire le pain en miettes OU mixeur plongeant pour le réduire en bouillie une fois mélangé aux ingrédients humides

1. Réduire le pain rassis en miette et réserver. Dans un saladier, fouetter les oeufs avec le sucre. Ajouter ensuite l'huile de coco fondue et mélanger. Verser ensuite les miettes de pain rassis et touiller. Terminer par les fruits à coque et les pépites de chocolat. Préchauffer le four à 180°C. Former 70 cookies sur deux grilles recouvertes de papier cuisson.

2. Enfourner pour 13 min à 180°C. Sortir du four et laisser refroidir avant de déguster.

Jus de pomme chaud

Sans alcool, pour toutes et tous, parfums de Noël

Ingrédients pour 35 verres de 20cl	Matériel
<ul style="list-style-type: none">- 7L jus de pomme- 7 oranges- 3 citrons- 14 clous de girofle- 15 graines de cardamome- 10 bâtons de cannelle- 5 étoiles de badiane- 5 cc de graines de coriandre- 7 pincées de noix de muscade- sucre ou miel (facultatif, si on veut en ajouter après avoir goûté sans)	<ul style="list-style-type: none">- grande marmite- louche

1. Lavez les agrumes et coupez-les en tranches sans les peler. Mettez tous les ingrédients dans une casserole et portez à frémissement.
2. Laissez cuire à feu doux pendant 20 à 30 minutes, en remuant de temps en temps.
3. Filtrez (ou pas) et servez bien chaud!