

PANIER FOURNI POUR LES CANDIDATS

du Concours National Jeunes Talents - édition 2019



MAÎTRES RESTAURATEURS

AVEC LE SOUTIEN DE



Le Carré de Veau Laitier et Garnitures vertes

FRUIT ET LEGUME	
Pomme Granny Smith moyenne	2 P
Choux vert	1 P
Poireau	0.400 Kg
Kiwi	4 P
Céleri branche	1 Pied
Cresson	2 bottes
Epinard	0.400 Kg
Menthe fraîche	1 botte
Oignon	0.200 Kg
Carotte	0.200 Kg
Ail	1 tête
Bouquet Garni	1 P
Cerfeuil	0.5 botte
Persil plat	2 botte
Champignon paris petit	0.200 Kg
Citron	2 P
Echalote	0.10 Kg0
Laitue	1 P
MISE EN PLACE CENTRE	
Sauce « espagnole » fraîche	

CREMERIE	
Beurre	0.350 Kg
Crème fleurette 35%	0.50 L
Gruyère	0.100 Kg
Lait ½ écrémé	0.50 L
Œufs fermier extra frais gros	4 P
Roquefort	0.100 Kg

EPICERIE	
Amande poudre	0.100 Kg
Chapelure brune	0.100 Kg
Sauce soja naturelle	0.10 L
Pain de mie tranche	4 P
Sel fin	Pm Kg
Sel fleur Guérande	Pm Kg
Piment d'Espelette	Pm Kg
Huile arachide	0.20 L
Huile olive	0.20 L
Vinaigre balsamique	Pm L
Sucre semoule	0.100 Kg
Noix cerneau entier	0.050 Kg
Pistache émondée	0.050 Kg
Huile de noix	Pm L
Farine de blé	0.400 Kg
Genièvre	Pm Kg
Miel	Pm Kg
Fécule PDT	Pm Kg
Thé vert Bio	0.020 Kg
Lait de coco x400g	1 boîte
Pois chiche x400g	1 bocal
Poivre blanc moulu	Pm Kg

VIANDE	
Carré de veau x 4 côtes	1 P
Epaule de veau	0.400 Kg
Rognon avec pane	1 P
Pied de veau blanchi	1 P
Crépine de porc	0.500 Kg
Chair à saucisse non assaisonné	0.400 Kg

BOISSON	
Armagnac	0.20 L
Vin blanc	0.30 L
Vin rouge	0.30 L
Madère	0.20 L
Porto	0.20 L

PANIER FOURNI POUR LES CANDIDATS

du Concours National Jeunes Talents - édition 2019



MAÎTRES RESTAURATEURS



Thème du concours

Le Carré de Veau Laitier et Garnitures vertes

Dans chacune de vos régions naissent des veaux pour l'élevage de race à viande ou destinés à la production laitière.

Le veau qui n'est pas encore sevré présente l'avantage de répondre aux attentes des consommateurs initiés (couleur, tendreté, goût, saveur...).

A l'occasion de ce concours vous mettrez en évidence une recette à partir d'un **carré de veau laitier** (entier ou découpé) et de **garnitures de premières gammes** issues de circuits courts et de qualité (il appartiendra à chaque centre de privilégier la qualité du produit).

Trois couleurs seulement sont autorisées lors de votre dressage des **4 assiettes**.

L'utilisation exhaustive des éléments du panier sera prise en considération par le jury, notamment **1 viande ou 1 abat** entrant dans la composition de votre recette.

*« Le graphisme des assiettes est parfait....
le produit est respecté et transformé, les arômes mariés uniquement pour le meilleur... »*

Thierry Marx.

Retrouvez les modalités de participation
et le règlement complet sur notre site :

www.concours-maitres-restaurateurs.fr

Besoin de plus d'informations ? Contactez directement :

Stéphanie Vacherot
stephanie@agence-ah.fr
03 80 58 44 06

ou

Peggy Perrey
peggy@agence-ah.fr
03 80 58 44 11