

PANIER FOURNI POUR LES CANDIDATS

du Concours National Jeunes Talents - édition 2020

Thème du concours

**Canard mulard en 2 cuissons
accompagné de légumineuses,
racines et fruits secs**



Jeunes Talents

MAÎTRES RESTAURATEURS

AVEC LE SOUTIEN DE



FRUITS ET LEGUMES	
Racine de persil	0.250 Kg
Topinambour	0.250 Kg
Panais	0.250 Kg
Lentille verte	0.250 Kg
Fèves	0.250 Kg
Carotte	2 P
Châtaignes cuites	0.100 Kg
Pomme	2 P
Orange	2 P
Oignons	2 P
Bouquet garni	1 P
Ail, thym, cerfeuil, persil plat	Pm
Citron	1 P
MISE EN PLACE CENTRE	
Bouillon de volaille	

EPICERIE	
Huile d'arachide	0.30 L
Huile d'olive	0.20 L
Vinaigre balsamique	0.20 L
Huile de noix	0.20 L
Farine de blé	0,200 Kg
Fécule de pomme de terre	Pm
Miel	0.100 Kg
Sel fin	Pm
Fleur de sel	Pm
Poivre	Pm
Piment d'espelette	Pm
Chapelure	0.100 Kg
Cerneaux de noix	0.100 Kg
Amandes entières	0.100 Kg
Figues sèches	0.100 Kg
Abricots secs	0.100 Kg
Feuille de brick	4 P

VIANDE	
Canard mulard	1 P
Foie gras de canard	0.100 Kg
Chair de volaille	0.100 Kg
Lardons	0.100 Kg
Crépine de porc	0.100 Kg

CREMERIE	
Beurre	0.300 Kg
Crème fleurette 35%	0.50 L
Gruyère rapé	0.100 Kg
Lait ½ écrémé	0.50 L
Œufs frais	6 P

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

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