VILLE DE CLISSON

Recette Automnale

# MENU MARIN

## DOS DE LIEU NOIR SAUCE BEURRE BLANC & PURÉE DE POTIRON

## INGRÉDIENTS

| POUR 420 CONVIVES | | POUR 4 ENFANTS |
|---|---|---|
| Lieu noir (dos ou filet) | 26 kg | 247 gr |
| Pommes de terre | 30 kg | 286 gr |
| Potirons | 40 kg | 380 gr |
| Beurre demi-sel | 2 kg | 0.20 gr |
| Lait | 3 l | 30 ml |
| *Pour la sauce* | | |
| Échalotes | 2 kg | 19 gr |
| Vinaigre rouge | 1/2 litre | 45 ml |
| Muscadet | 1 l | 9 ml |
| Beurre demi-sel | 6 kg | 58 gr |
| Crème | 2 l | 20 ml |
| *Épices & condiments* | | |
| Épices au choix | | |
| Sel & poivre | | |

La moyenne journalière de repas servis au restaurant scolaire Jacques Prévert est de 420 repas

*Bravo à toute l'équipe !*

## PRÉPARATION

1) Proportionner et assaisonner le lieu noir et le cuire 8 minutes à la vapeur.

2) Ciseler les échalotes et le mettre dans une casserole. Les recouvrir du vinaigre et du muscadet. Laisser réduire jusqu'à évaporation, mais attention pas à sec.

3) Ajouter la moitié du beurre coupé en morceaux et monter la sauce avec un fouet. Ajouter la crème puis réserver sur le coin du feu et y ajouter le reste du beurre. Fouetter régulièrement pour que la sauce ne tourne pas.

4) Couper les PDT et le potiron en morceaux. Les cuire à l'eau 45 minutes. Retirer l'excédent d'eau. Ajouter le beurre en morceaux et le lait chaud. Écraser pour obtenir une belle purée (plus ou moins lisse suivant l'appréciation) et assaisonner

5) Dresser assiettes et dégustez aussitôt.

Retrouver 3 autres recettes de nos équipes cuisine 100 % testées sur le site de la Mairie !

RECETTE 100 % TESTÉE ET APPROUVÉE PAR LES ENFANTS

Ne pas jeter sur la voie publique. Mairie de Clisson © photo Cuisine actuelle KOMPALITCH/PRISMAPIX