

CONCOURS DE CUISINE Saumur-Champigny
2 septembre 2017

ANNEXE 1

Liste des ingrédients et du matériel fournis – Contraintes imposées

Fournit par l'organisation :

- **0.300 kg de paleron de bœuf à griller du
Maine Anjou**

- **0.250 kg de foie gras cru**

- 0.200 kg d'amandes
- 0.200 kg de quinoa d'Anjou
- 0.200 kg de champignons de paris
- 3 oignons
- 6 échalotes
- 1 citron vert
- 1 tête d'ail
- 1 botte de coriandre
- 1 botte de persil plat
- Thym
- 4 carottes
- 4 tomates
- 2 courgettes
- 2 aubergines
- 0.500 kg de pommes de terre ratte
- 2 fenouils
- 0.100 kg de pois gourmand
- gingembre

- 1 litre de lait ½ écrémé
- 1 litre de crème liquide 30% MG
- 6 œufs
- 0.500 kg de beurre doux
- 0.100 kg de parmesan
- Pain de mie

- 0.500 kg de farine
- 0.100 kg de miel
- Vinaigre balsamique
- Huile d'olives
- Huile de noix
- Huile de pistache
- 1 bouteille de Saumur-Champigny

Apportés par les candidats :

- 3 ingrédients, hors liste sont autorisés
- Sel / poivre/épices

Hormis le paleron et le foie gras, tous les autres ingrédients sont facultatifs. Seuls les ingrédients listés + 3 ingrédients au choix des candidats peuvent être utilisés.

Imposés dans le plat :

- Utiliser le paleron et le foie gras.
- Utiliser la bouteille de « Saumur-Champigny » dans la recette.
- 1 jus ou une sauce obligatoire.
- 2 garnitures obligatoires dont 1 féculent.
- 1 croustillant.

Matériel mis à disposition :

- Un plan de travail par candidat,
- Un évier à partager pour 2 candidats,
- Une double plaque à induction,
- Une batterie de cuisine avec poêle, casserole, wok pour induction,
- Quelques ustensiles (spatule, fouet, planche à découper, couteaux...),
- Un frigo pour 3 candidats,
- 4 fours à partager **pour tous les candidats.**

CONCOURS DE CUISINE Saumur-Champigny

2 septembre 2017

FICHE TECHNIQUE

Prénom NOM du candidat :

Souhaite concourir dans la catégorie : Amateurs - Professionnels

Intitulé du plat :

Ingrédients	Unité (gr, cl...)	Quantité	Remarque

1 ingrédient par ligne - Ajoutez des lignes si nécessaire

Techniques et déroulé de la préparation	Durée (min)

Une technique – étape par ligne - Ajoutez des lignes si nécessaire

Photo de votre réalisation :

Présentez vous en quelques lignes – Votre intérêt pour la cuisine et la gastronomie :