

Recette réalisée et proposée par la classe  
De Mention Complémentaire Employé Traiteur  
De l'UFA Saint Luc de Cambrai

Recette réalisée et proposée par la classe  
De Mention Complémentaire Employé Traiteur  
De l'UFA Saint Luc de Cambrai

## Les recettes **14 HEURES** Difficulté ●○○

### Terrine de Joue de bœuf et Foie de canard au Madiran

**4 pers.**

400 Gr joue de bœuf  
1 Pied de veau  
5 Cl Armagnac  
1,25 L Madiran  
100 Gr Carotte  
280 Gr Oignons  
1 Branche Céleri  
1 Tête d'ail  
140 Gr Foie gras cru  
25 Cl Floc de Gascogne  
PM Gros sel, sel fin  
PM Poivre  
PM Sucre

- 1 → Faire mariner pendant 12 heures dans le Madiran et l'Armagnac la joue de Bœuf coupée en morceaux, le pied de veau, les légumes taillés en mirepoix et la tête d'ail coupée en deux. Assaisonner.
- 2 → Décanter la joue, la rissoler, mouiller avec la marinade et marquer la daube en cuisson à feu doux, écumer et finir au four à 100°C pendant 8 heures, refroidir.
- 3 → Confectionner le foie gras cru au sel, en l'enroulant dans un torchon humide et lui donnant la forme d'un boudin et le couvrir de sel pendant 12 heures.
- 4 → Répartir la Daube dans une terrine à mi-hauteur, faire prendre pendant 12 heures. Ajouter le foie gras cru au sel sur toute la longueur et recouvrir avec la Daube restante.
- 5 →
- 6 → Faire prendre au froid encore pendant 48 heures.
- 7 → Confectionner une compotée d'oignons au Madiran : émincer les oignons, les suer sans coloration, assaisonner avec sel, poivre et sucre. Mouiller au Madiran et au Floc de Gascogne, faire réduire doucement jusqu'à évaporation totale du liquide.
- 8 → Démouler la terrine, la trancher, en disposer une tranche au centre d'une assiette et disposer de la compotée d'oignons au Madiran autour.
- 9 →

## Les recettes **60 min.** Difficulté ●○○

### Terrine de Saumon aux petits légumes

**4 pers.**

400 Gr Saumon frais  
4 tranches Saumon fumé  
40 Cl Crème liquide entière  
Beurre 20g  
2 blancs d'œufs  
1 Echalote  
½ Courgette  
1 tomate  
¼ botte Persil  
2 cl huile olives  
PM Sel fin  
PM Piment d'Espelette

- 1 → Eplucher et laver les échalotes, monder les tomates et les confire entre deux feuilles de papier sulfurisé, un peu d'huile d'olives au four pendant 1 heure à 80°C.
- 2 → Ciseler les échalotes, tailler les courgettes en brunoise, les sauter dans une poêle à l'huile d'olive et sans coloration, refroidir.
- 3 → Dans un cutter, mixer la chair de saumon, ajouter 1 à 2 blancs d'œuf, puis la crème fraîche sur glace.
- 4 → Tailler le saumon fumé et la tomate confite refroidie en petits dés.
- 5 → L'incorporer à la farce de saumon que vous aurez assaisonné avec du sel et du piment d'Espelette.
- 6 → Chemiser la terrine avec le beurre, la garnir de la farce de Saumon et la cuire au bain marie pendant 30 minutes à 160°C, laisser refroidir et dresser sur assiette avec une petite mesclun
- 7 →
- 8 →
- 9 →

Recette réalisée et proposée par la classe  
De Mention Complémentaire Employé Traiteur  
De l'UFA Saint Luc de Cambrai

Recette réalisée et proposée par la classe  
De Mention Complémentaire Employé Traiteur  
De l'UFA Saint Luc de Cambrai

## Les recettes **50 min.** Difficulté ●○○

### Terrine de pommes de terre au chèvre et au lard

**4 pers.**

800 g Pommes de terre  
2 bâches de Chèvre  
16 tr. Poitrine fumée  
PM Gros sel

- 1 → Laver et brosser les pommes de terre, les cuire entières dans de l'eau salée pendant 20 minutes.
- 2 → Refroidir les pommes de terre et les éplucher ; les tailler en rondelles épaisses. Tailler les bâches de chèvre en 4 dans la longueur.
- 3 → Chemiser une terrine avec des tranches de poitrine fumée, les laisser généreusement déborder afin de pouvoir envelopper l'ensemble des ingrédients.
- 4 → Déposer une couche de rondelles de pommes de terre puis les tranches de chèvre et renouveler l'opération.
- 5 → Refermer la terrine de pommes de terre au chèvre en rabattant les tranches de poitrines.
- 6 → Cuire au four pendant 15 minutes, refroidir sous presse au frigo.
- 7 → Servir froid avec une petite mesclun
- 8 →
- 9 →

## Les recettes **55 min.** Difficulté ●○○

### Terrine de chocolat à la mandarine et Nougatine

Chocolat noir 200 g  
Mandarine 300 g  
Œufs 2 p  
Amandes effilées 50 g  
Sucre semoule 100 g  
Sucre glace 30 g  
Beurre 80 g

- 1 → Confectionner la nougatine en réalisant un caramel à sec avec le sucre, ajouter les amandes effilées. Verser l'appareil entre 2 papiers cuisson huilé, et abaisser à l'aide d'un rouleau à pâtisserie. Refroidir.
- 2 → Tailler une brunoise de mangue, les caraméliser, refroidir.
- 3 → Faire fondre le chocolat et le beurre au bain marie. Clarifier les œufs, blanchir les jaunes avec le sucre glace.
- 4 → Verser le chocolat sur les œufs blanchis, mélanger. Monter les blancs en neige et les incorporer à l'appareil précédent.
- 5 → Chemiser une terrine avec du film alimentaire, verser l'appareil au chocolat, ajouter la mangue, les éclats de nougatine et couvrir avec le reste de chocolat.
- 6 → Cette terrine peut être accompagnée d'une crème anglaise aromatisée à la liqueur de mangue.
- 7 →
- 8 →
- 9 →