

NÜRNBERGER GEMÜSESUPPE :

Ingrédients pour 4 personnes :

2 branches de poireaux

1 branche de céleri

2 carottes

3 pommes de terre moyennes

1 oignon 60 g de lard

2 c.à.s. farine 1 bouillon de viande

2 jaunes d'œuf Cerfeuil, cresson, persil

3 c.à.s. de crème Sel et poivre



- Couper les poireaux en tronçons, tailler l'oignon, les carottes et le céleri en julienne.
- Faire revenir le lard puis les oignons dans une casserole. Ajouter ensuite poireaux céleri et carottes et saupoudrer l'ensemble de farine. Mouiller avec le bouillon de viande et faire cuire 15 mn.
- Pendant ce temps éplucher et couper les pommes de terre en petits dés. Ajouter les pommes de terre et poursuivre la cuisson encore 15 minutes. Saler et poivrer. Ajouter hors du feu le mélange crème et jaunes d'œuf sans cesser de remuer pour lier la soupe. Servir la soupe saupoudrée du mélange d'herbes grossièrement hachées.

SCHWARZWÄLDER KIRSCHTORTE

De nombreux fournisseurs de demi-pension proposent la forêt noire dans leurs desserts. Si toutefois, votre cuisinier souhaite la réaliser lui-même, voici une fiche technique de pâtissier :



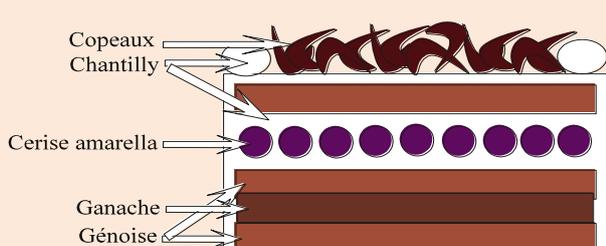
FICHE TECHNIQUE

"Entremets"

Forêt noire

NOMBRE DE PERSONNES : 8

1 entremet de 20 cm de diamètre

DENREES	UNITE	QUANT	TECHNIQUE DE REALISATION
<u>Génoise chocolat</u>			<ol style="list-style-type: none"> 1. Chauffer au bain-marie les œufs et le sucre 2. A 50°C fouetter jusqu'à refroidissement (hors du feu) 3. Incorporer la farine et le cacao en poudre (tamisés ensemble) 4. Mouler dans un moule préalablement graissé et fariné 5. Cuire à 180°C 25 à 30 min
Œufs	P	5	
Sucre	gr	155	
Farine	gr	115	
Poudre de cacao	gr	40	
<u>Crème ganache</u>			<ol style="list-style-type: none"> 1. porter à ébullition la crème 2. Verser sur le chocolat 3. Mélanger et lisser sans fouetter 4. Ajouter le beurre (environ 35°C)
Crème fleurette	gr	175	
Chocolat de laboratoire	gr	175	
Beurre	gr	40	
<u>Chantilly</u>			<ol style="list-style-type: none"> 1. Monter la fleurette avec le sucre glace et la vanille liquide 2. Réserver au réfrigérateur
Crème liquide	gr	375	
Sucre glace	gr	35	
Vanille liquide	gr	3	
Ou Gousse de vanille	P	½	
<u>Sirop imbibage</u>			<ol style="list-style-type: none"> 1. Mélanger l'eau et la sucre 2. Porter à ébullition 3. Refroidir 4. Ajouter le kirsch et réserver
Sucre	gr	150	
eau	gr	110	
kirsch	gr	40	
<u>Décor chocolat</u>			<ol style="list-style-type: none"> 1. Cristalliser la couverture 2. Réaliser des copeaux sur rhodoïd
Couverture noire	gr	150	
Pailleté	gr	100	
<u>Garniture</u>			<p><u>Dressage et présentation :</u></p> 
Cerises amarella Ou griottines	gr	175	

EIERSALAT ZUM FRÜHSTÜCK :

Ingrédients pour 4 personnes :

6 œufs cuits durs	4 c.à.s. d'huile neutre
3 c.à.s. de vinaigre de vin blanc	1 c.à.café de moutarde
1 petit oignon	1 c.à.s. de persil
1 c.à.s. de ciboulette	1 pincée de sucre
1 trait de Maggi	Sel et poivre



- Ecaler les œufs, les couper en deux. Mixer les jaunes durs avec l'huile, le vinaigre et la moutarde jusqu'à obtention d'une sauce crémeuse.
- Y Incorporer ensuite les oignons très finement hachés, le sucre, le sel, le poivre et le Maggi.
- Détailler les blancs d'œuf durs en petits morceaux et les mélanger à la sauce. Saupoudrer les herbes hachées finement au moment de servir.