

DESSERTS DE BOURGOGNE

SCOLAIRE



20 mn



25 mn



15/18 ans

Recette réalisée par :

Etb : Lycée des Arcades - Dijon 21
Cuisinier : Christophe BOIS
Gestionnaire : Luc DELAHAYE

POIRE BIO AU CASSIS

INGRÉDIENTS

Ingrédients	Provenance	Quantités pour 100 pers.	Quantités pour 8 pers.
Poire bio 120 g	Côte-d'Or	100 u	8 u
Vin rouge	Bourgogne	10 l	0,8 l
Cassis égrappé	Bourgogne	2 kg	0,16 kg
Sucre semoule	France	0,8 kg	0,064 kg
Crème de cassis	Bourgogne	0,075 l	0,006 l

Matériel :

• Faitout

PROGRESSION DE LA RECETTE



1. Dans un faitout, chauffer le vin rouge, le sucre, le cassis égrappé et la crème de cassis.
2. Laver, éplucher et ôter le cœur des poires en conservant les queues, les mettre dans le vin.
3. Pocher les poires pendant 25 mn environ dans le jus.
4. Laisser refroidir complètement.
5. Passer le jus à l'étamine et rectifier l'acidité. Si nécessaire, ajouter de la crème de cassis.
6. Pour le dressage verser le jus sur les poires.

DESSERTS DE BOURGOGNE

POIRE BIO AU CASSIS

INFORMATIONS GÉNÉRALES

% de produits bio : 89 %

% de produits locaux : 99 %

Saisonnalité : Toute l'année

TABLEAU DES GRAMMAGES

Public	Grammage (g)
Maternelle	100
Élémentaire	100
Ado/Adulte	100 à 150
Personne âgée	100 à 150

INFOS HACCP

- À réception, vérifier l'aspect et la fraîcheur des poires
- En cas d'utilisation de cassis surgelé, vérifier aussi la T°C et l'état des colis
- Bien laver les poires avant leur mise en œuvre
- Règle du refroidissement rapide : abaisser la T°C à cœur de 63°C à 10°C en moins de 2 h
- Maintenir à +3°C jusqu'au service

ANALYSE GEMRCN

VALEURS NUTRITIONNELLES POUR 100G



63 Kcal



0.4 g



0.1 g



10.3 g

Catégorie 1 : Non répertoriée

Fréquence : Libre