



TROPHEES CULINAIRES PREMIERE MANCHE

• DU 11 JANVIER 2023



Bonsoir,

France Bleu Gascogne installe son studio demain matin au CFA de Dax.

Tout au long de la matinée, ils parleront de la formation culinaire et hôtelière et du Rotary Club de Dax, organisateur dans le courant de l'après-midi, de la deuxième édition de ses Trophées Culinaires sur le thème du tendron de veau et de la crêpe Suzette.

Ils interviendront à nouveau en direct dans le courant de l'après-midi avec Jérôme Destruhaut, leur animateur bien connu qui fera partie du jury présidé par Jean Coussau et composé également de Didier Tostivin notre ADG, de Thierry Berthelier et d'Odile Lopez l'épouse de Luis.


JEAN COUSSEAU MAITRE DES CEREMONIES



THEME DU JOUR



Dax et de la Côte d'Argent



TROPHÉES CULINAIRES 2023

pour de l'héritage et de la transmission de notre patrimoine gourmand, hospitalité et de l'art du « savoir être » en Aquitaine du Sud


1^{ère} épreuve le 11 janvier 2023

Sur le thème du tendron de veau et de la crêpe Suzette

eta

LYCÉE DE BORDA

CFA DES MÉTIERS DE L'HÔTELLERIE DES LANDES



Dutournier

La suggestion d'Alain DUTOURNIER

TENDRON DE VEAU FAÇON « CÔTELETTES PARISIENNES », RACINES HIVERNALES « CHOUDOU » de LIPOSTHEY EN BALLOTINES

Utiliser de belles tranches (de la taille d'une côtelette) prélevée dans la partie moyenne de la poitrine de veau entrelardée, moelleuse avec du cartilage. Préalablement poêlées et braisées, elles prennent aussi le nom de « côtelettes parisiennes » ... Après le poêlage bien doré, réserver et préparer une belle fondue d'oignons avec jambon finement haché, un peu de vin blanc, cèpes séchés, bouquet garni, sel, poivre muscade et jus blond de veau. Dans une sauteuse ou cocotte, braiser les tranches de veau avec la fondue, le tout très lentement (une bonne heure et demie) en maintenant une température autour de 70°C pour conserver les collagènes dans la viande et afin de protéger le goût du veau et d'assurer une mâche moelleuse.

À l'intérieur des feuilles de « choudou » blanchies, mouiller façon « ballotine » du chou haché fondu avec la brunisse de ventrèche de porc préalablement cuite.

À l'intérieur des feuilles de « choudou » blanchies, mouiller façon « ballotine » du chou haché fondu avec la brunisse de ventrèche de porc préalablement cuite. Escorter d'un délicat savant mélange bien taillé de racines étuvées en proportion raisonnable et esthétique. Libre cours dans le choix du potager du moment en privilégiant le maraichage local et la proximité (carottes, navets, céleri rave, topinambours, salsifis, cerfeuil tubéreux...). Servir accompagné du jus de braisage délicatement lié à l'ancienne avec un peu de mie de pain cuite. Rectifier l'assaisonnement, ajouter quelques gouttes de jus de citron frais et du persil finement ciselé.

LES CREPES SUZETTE

Préparer une pâte à crêpes et lui ajouter le jus d'une mandarine, 1 cuillerée de mandarine impériale et 2 cuillerées à soupe d'huile d'olive. Laisser reposer 2 heures à la température ambiante. Malaxer 50 grammes de beurre avec le jus d'une mandarine, son zeste râpé, 1 cuillerée de mandarine impériale et 50 grammes de sucre en poudre. Cuire les crêpes assez fines, dans une poêle épaisse. Les masquer d'un peu de beurre de mandarine, les plier en quatre, les remettre une à une dans la poêle et chauffer doucement. Les disposer dans un plat chaud en les faisant se chevaucher légèrement. Flamber à la mandarine impériale

EN CUISINE



LE JURY SE PREPARE





EQUIPE A





EQUIPE B



EQUIPE C



EQUIPE D





REMISE DES PRIX





DES ROTARIENS PRESENTS



