

DU  
16 AU 22  
OCTOBRE

LA  
SEMAINE  
DU  
GOÛT®  
2023  
Livret  
de recettes

Ma cantine participe  
au Rallye du goût

Soutenu par



[WWW.LEGOUT.COM](http://WWW.LEGOUT.COM)  
#SemaineDuGout

## GATEAU DE POMME DE TERRE ET PEPITES DE CHOCOLATS

---

Pour une dizaine de gâteaux individuels

### **Ingrédients :**

- 300g pommes de terre
- 120g beurre
- 3 œufs
- 120g sucre
- 125g poudre d'amandes
- 150g pépites de chocolats
- 2 cuillères à café levure chimique

### **Préparation :**

- Éplucher les pommes de terre, les couper en morceaux, les cuire à l'eau ou vapeur. Passer au moulin à légumes.
- Ajouter le beurre froid en petits morceaux dans la purée chaude
- Incorporer ensuite les jaunes d'œufs, la poudre d'amande, le sucre et la levure.
- Monter les blancs en neige, les incorporer délicatement à l'appareil « purée »
- Ajouter les pépites de chocolat
- Dresser à la poche à douille dans des moules individuels
- Cuire 15 minutes à 170°



## GRATIN DAUPHINOIS

---

### Ingrédients :

- Pommes de terre coupées en lamelles
- Sel
- Poivre
- Lait

### Préparation :

- Disposer une couche de pommes de terre en lamelles, sel, poivre et une couche de gruyère (répéter l'opération plusieurs fois)
- Une fois les couches montées, ajouter le lait chaud
- Mettre en cuisson 1h30
- 30 minutes avant de servir, remettre une couche de gruyère et réchauffer



## MILLEFEUILLE ITALIEN

---

### Ingrédients :

#### Béchamel épaisse

- 280g farine
- 3L lait
- 200 g beurre
- Sel, poivre, muscade

(Garder la béchamel + fonde de veau pour le décor)

#### Sauce tomate épaisse

- 2L5 coulis ou purée de tomate
- 6 feuilles de gélatine
- 255g haricots rouge réduit en purée
- Épice, ail
- 400g champignons émincés très fin
- 2 oignons émincés

#### 4kg5 de pommes de terre

- Couper en rondelles      feuilletage
- Cuisson à la vapeur
- Sel, poivre

#### 200g épinard en branche cuit

### Préparation :

- Pommes de terre
- Épinard
- Béchamel + gruyère râpé
- Tomates

Laisser prendre au frigo pour un démoulage rapide avant réchauffage.



## GATEAU AU CHOCOLAT A LA POMME DE TERRE

---

### Ingrédients :

- 200g de pommes de terre
- 100g de poudre d'amandes
- 100g de beurre demi-sel
- 120g de sucre glace
- 4 œufs entiers
- 150g de chocolat noir à pâtisser

### Préparation :

- Lavez les pommes de terre puis faites-les cuire dans l'eau bouillante salée pendant 25 minutes.
- Égoutter et pelez les. Ecraser les en purée à l'aide d'un presse-purée ou une fourchette.
- Préchauffer le four à 180°.
- Dans un saladier, mélanger le sucre glace avec le beurre.
- Incorporer la purée puis les œufs un par un.
- Ajouter la poudre d'amandes puis le chocolat préalablement fondu.
- Verser le tout dans un moule à manquer beurré.
- Enfourner pendant 35 minutes. La lame d'un couteau doit ressortir sèche.
- Laisser tiédir avant de démouler.
- Server parsemé de sucre glace.



— Communes participantes —

**Commune de Cublac**  
**M. Jérôme Mazière**

---

**Commune d'Yssandon**  
**Mme Aline Blancho**

---

**Commune de Brignac la Plaine**  
**Mme Nathalie Fillaire**

---

**Commune de Perpezac le Blanc**  
**Mme Christine Laurier**

---



Menu  
Salade  
Mille feuilles Italien  
(Pommes de Terre de  
Brignac)  
Cucougnette  
(Fromage d'Allasac)  
Compote  
(Pommes d'Allasac)

