



Concours "Jeune Talent" Escoffier 2015

Thème

Le dimanche 8 novembre 2015

Recette à réaliser: pour 8 personnes, avec l'aide d'un commis et servie sur plat rectangle 60x40cm

Temps imparti: 3h30 du début de l'épreuve à l'envoi du plat.

Thème: **Poulet** fermier Suisse, composition libre avec:
- une sauce chaude servie à part
- 3 garnitures chaudes

- une à base de céleri pomme
- une à base de pommes de terre, de céréales, ou de légumineuses
- une libre

Chaque candidat à l'autorisation d'apporter **une** marchandise non travaillée qui n'entrera dans la composition que de l'une des 3 garnitures.

L'organisation fournit, en plus des produits de base, 2 **Poulets** fermier suisse de 1,2 kg, qui seront plumés et vidés.

Panier de marchandises pour la composition des mets:

Légumes:

- Poireaux
- Céleri pomme
- Potiron
- Panais
- Carottes
- Choux rouges
- Champignons de Paris blancs
- Pommes de terre type A et C
- Oignons
- Ail
- Echalotes
- Herbes aromatiques: basilic, ciboulette, persil plat, thym, romarin, estragon, laurier

Fruits:

- Pommes Golden
- Coings
- Marrons (cuits en boîte)
- Oranges
- Citrons



Crèmerie:

- Lait
- Crème 35%
- Œufs frais
- Jaunes d'œufs pasteurisés
- Blancs d'œufs pasteurisés
- Œufs entiers pasteurisés
- Beurre
- Parmesan râpé
- Ricotta
- Mascarpone
- Yogourt nature

Épicerie:

- Epices: sel fin, fleur de sel, poivre noir moulu, curry, paprika
- Huiles: olive, colza, noix
- Vinaigres: de vin blanc, de vin rouge, balsamique
- Fonds déshydratés: bouillon de légumes, fond brun de veau, bouillon de volaille
- Alcools: vin blanc, vin rouge, cognac, calvados, porto, bière
- Fruits secs: noisettes, noix, raisins
- Céréales et dérivés: semoule de maïs 2', farine de blé, riz arborio
- Légumineuses: lentilles vertes
- Divers: moutarde forte, moutarde en grains, concentré de tomate

Pierre-Alain Favre
Président de la Délégation suisse

Thierry Schlatter
Directeur du concours