

Pomme de terre cuite sur un lit de sel avec la peau. La pulpe est additionnée de brési, de ciboulette et de crème puis remise dans la coque avec une tranche de Metsi avant d'être gratinée au four .



Dégustation de fromages de la fruitière de Bonnétagé.
Comté
Morbier
Tomme de Bonnétagé





Assiette de desserts composée d'une tarte fine aux pommes, d'un sorbet au fromage blanc, d'une aumônière garnie de compote de pommes, d'une verrine de pommes flambées et de Chantilly, d'un macaron et de sauce caramel .



Ce document a été réalisé par la classe de TPHB pendant l'année scolaire 2007/2008

Source:

 Les instants de Giraudoux André Beucler
(Le Castor Astral)

 L'inventaire du patrimoine culinaire de la France
Franche-Comté (Albin Michel/CNAC)

Projet pluridisciplinaire
à caractère professionnel

«Saveurs d'hiver
pour rêve d'été et
ses entremets
théâtraux»

« Ecriture et gastronomie »
autour de l'œuvre
de l'écrivain André Beucler



LYCEE LOUIS GARNIER

29 rue des Cantons
BP 136
25404 AUDINCOURT
03.81.36.22.00

« Au théâtre des
gourmandises »

Mardi 29 Février 2008

Crème d'endives
Chips de lard et tuile au
comté
Cocktail « Gueule d'amour »
Mousseline de brochet
et de grenouilles
Sauce au beurre
de la fruiterie de
Bonnétage
Arbois Chardonnay
Fruitière viticole d'Arbois
Caille rôtie aux morilles
et au savagnin
Pomme de terre farcie
au brési et au metsi
Arbois cuvée Béthanie
Fruitière viticole d'Arbois
Dégustation de fromages
de la fruitière de
Bonnétage
Farandole à la pomme et
au caramel
Macvin du jura
Château l'Etoile

Potage onctueux à base
d'endives, de fond blanc de
volaille et de crème, accompagné
de chips de lard et de petites
tuiles au comté.



Farce mousseline de brochet,
additionnée de cuisses de
grenouilles désossées, cuite dans un
ramequin chemisé avec du poireau.
Elle est servie avec une sauce à
l'échalote, au vinaigre et au beurre.



Caille rôtie au four, servie avec un jus
de rôti réalisé au vin blanc et au fond
brun de volaille, additionné de
morilles cuites dans la crème.

