



Menu



ENTRÉE

SAMOUSSA AUX POMMES DE TERRE

PLAT

POULET DE L'AFRIQUE DE L'OUEST



DESSERT

SÜTLAÇ / شیر برنج





PLANNING CUISINE

14H30 SE LAVER LES MAINS



14H45 NETTOYAGE, DÉCOUPAGE ET/OU
ÉPLUCHAGE DES LÉGUMES



15H45 SÉPARATION DES 3 ÉQUIPES

15H50 DÉBUT DE LA PRÉPARATION DE SON
CÔTÉ



19H30 DÉBUT DU SERVICE



22H00 FIN DE SERVICE - VAISSELLE

Entrée

INGRÉDIENTS

<u>80 feuilles de bricks</u>	<u>10 kg de pommes de terre</u>	<u>4 kg de fromage frais</u>	<u>Sel</u>
<u>Poivre</u>	<u>Huile pour cuisson</u>	<u>Persil</u>	<u>Ail en poudre</u>
<u>Coriandre</u>	<u>Menthe</u>	<u>Jus de citron</u>	<u>2 kg de Yaourt blanc</u>
<u>Piment rouge/vert</u>	<u>4 Oignons</u>	<u>Huile d'arachide</u>	<u>2 Ails</u>

USTENSILES

<u>2 grandes marmites</u>	<u>Couteaux</u>	<u>Presse-purée</u>
<u>Saladiers</u>	<u>Cuillère en bois</u>	<u>Mixeur</u>

PRÉPARATION

- 1** Cuire les pommes de terre épluchées et coupées en morceaux, pendant 20 minutes, dans l'eau salée.
- 2** Pour préparer la farce : Écraser les pommes de terre et ajouter le fromage frais, le sel, le poivre, l'ail en poudre et le persil.
+ Faire bouillir le chou vert puis le faire revenir à la poêle, au beurre.
- 3** Pour former les bricks : Couper la feuille de brick en deux et ajouter la farce sur l'un des côtés (1 à 2 c à s). Plier en forme de triangle et coller le bord avec un peu d'eau.
- 4** Préchauffer le four à 180°C le four, disposer les bricks sur une plaque et badigeonner d'huile et cuire 15 à 20 minutes jusqu'à dorure.
- 5** Sauce n°1 : Mélanger coriandre, menthe hachées, jus de citron, yaourt blanc, sel et poivre et ajouter du piment vert.
- 6** Sauce n°2 : Mixer piment rouge, oignon, moutarde, huile d'arachide et ail.

Plat

INGRÉDIENTS

3 kg de riz

1,5kg de beurre de cacahuètes

2kg de carottes

3 tubes de concentré de tomates

2 kg de tomates

250ml d'huile de tournesol

Piment

1kg d'oignons

USTENSILES

2 grandes marmites

Cuillères en bois

économiques/couteaux

PRÉPARATION

1

Découper les légumes, pendant ce temps faire chauffer l'huile dans la marmite. Faire cuire le poulet pendant 5 à 7 minutes, le mettre de côté.

2

Dans cette même marmite, faire revenir l'oignon, l'ail, tomates et le concentré 10 à 15 minutes. Puis ajouter le beurre de cacahuètes et bien mélanger.

3

Ajouter le poulet, les carottes et de l'eau petit à petit en remuant, laisser mijoter 10 à 15min. Pendant ce temps, faire cuire le riz dans une seconde marmite.

4

Laissez mijoter 25 à 35 minutes. Une fois prête, verser la sauce avec le poulet sur le riz.

5

Poêlée de légumes : Couper les panais et les navets, les faire revenir à la poêle dans de l'huile ou du beurre avec assaisonnement.

6

Dessert

INGRÉDIENTS

8 litres de lait entier

1,2 kg de sucre en poudre

200 g de Maïzena

Cannelle

800 g de riz rond

1 cuillère à soupe de sel

1 litre de l'eau

1 pot d'extrait de vanille

USTENSILES

1 grande marmite

Une cuillère

Des bols

Verres

PRÉPARATION

1

Rincer le riz, le mettre dans une grande marmite et le faire bouillir à feu doux pendant 10 à 15 minutes.

2

Ajouter le lait dans la marmite, faire revenir à feu doux pendant 20 minutes.

3

Ajouter le sucre en poudre et quelques gouttes d'extrait de vanille et mélanger pendant 15 minutes, sur le feu.

4

FACULTATIF : Mélanger la maïzena avec 2 verres de lait froid. Et ajouter à la préparation, puis mélanger 8 à 10 minutes.

5

Verser dans les bols et ajouter la cannelle.

6