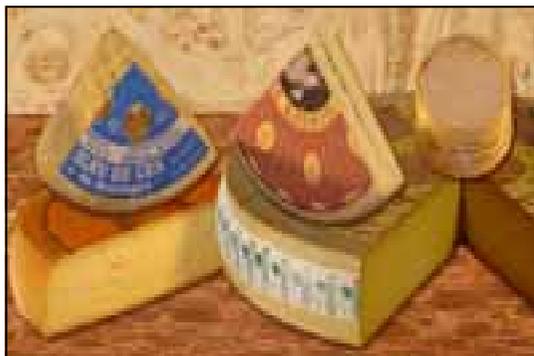


Pomme de terre cuite sur un lit de sel avec la peau. La pulpe est additionnée de brési, de ciboulette et de crème puis remise dans la coque avec une tranche de Metsi avant d'être gratinée au four .



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



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.

