



Réaliser, dresser, servir et valoriser la pomme du limousin AOP.

AU GUÉRIDON – 2 personnes

Les pommes sont pochées dans un sirop vanillé. Elles seront caramélisées au miel de bruyère, aromatisées aux cerneaux de noix et flambées à La Gauloise Verte.

Matières d'œuvre	Quantité
Golden Delicious	2 pièces
Sucre	100 gr + 500gr (cuisine)
Eau	100 cl (cuisine)
Gousse de vanille	½ pièce (cuisine)
Cerneaux de noix	30 gr
Miel de Bruyère	60 gr
Citron jaune	1 pièce
Beurre doux	30 gr
Gauloise verte ou Chartreuse verte	5 cl

Remarque : Les pommes seront présentées en quartier ou 1/2

Elles seront pochées par la cuisine et dressées froides dans le plat de présentation pour la finition en salle.

Dressage des produits :

Préparer chaque élément séparé en ramequin sur un seul plateau afin de vérifier son contenu en un coup d'œil.

- 1 légumier ou bol porcelaine avec la pomme et le sirop vanillé
- 1 ramequin avec les cerneaux de noix
- 1 ramequin avec une gousse de vanille
- 1 ramequin ou pot à miel avec le miel de bruyère
- 1 ramequin avec ½ citron jaune épépiné
- 1 ramequin avec le beurre
- 1 saupoudreuse
- 1 verre avec la Gauloise verte ou Chartreuse verte

Mettre à disposition sur un buffet l'ensemble du matériel de flambage et de service. (Réchaud, poêlon, planche à découper, pince, cuillère - couteau à entremet, couvert de mise en place, assiettes de service, ...).

Chaque candidat peut utiliser son propre matériel de tranche.