

REPAS DE NOËL DU 15 DÉCEMBRE 2016 & CONFECTION DU FOIE GRAS

Comme chaque année, le Collège propose à tous les élèves ainsi qu'à tout le personnel un incroyable repas de Noël, confectionné avec soins par notre équipe de cuisine qui s'applique tous les jours à proposer à vos enfants un repas qui saura leur faire envie.

Cette année encore le chef et son équipe ne nous ont pas déçus avec un repas de Noël exceptionnel :



**Foie gras mi cuit et ses compotées d'oignons et de figues
Huîtres et crevettes sauvages
Queues de langoustes en belle vue**

*** **

**Filets de chapon et de bœuf français cuits juste température
Médaille de lotte et son jus de crustacés son jus de crustacés**

*** **

**Pommes grenaille
Mélangé de champignons de couche et de châtaignes**

*** **

Plateau de fromages affinés du chef et ses salades

*** **

Bûche au chocolat ou au nougat de notre boulanger et meringues maison

*** **

Père Noël et sa poche de friandises

Litchis et clémentines de l'Île de Beauté

Afin de donner une idée aux élèves de ce qu'ils allaient pouvoir manger au repas, nous avons décidé d'inviter trois des élèves du collège à réaliser un reportage sur la fabrication du foie gras au collège. Le chef ayant gentiment donné son autorisation sous réserve d'une règle : Être dans les conditions d'hygiène !!



De gauche à droite, nous avons Titouan, puis Bastian et Kevin

Par la suite, ils ont donc commencé par écouter attentivement les astuces du chef pour confectionner un excellent foie gras :

La conception commence par l'achat du foie gras éveiné, (en tout 40 Kg)

Il faudra environ 10 heures de travail pour qu'il soit parfait ! (pour le couper, pour le mouler, pour le faire cuire etc ...)

Le bloc de foie gras est coupé en morceaux (environ 50 tranches), il est ensuite placé dans un moule puis tassé pour en faire une belle forme rectangulaire.



Une fois salé, puis poivré, le foie gras est assaisonné à base de Cognac.

Ensuite tout le foie gras (32-33 moules) est placé dans le four pendant 3 à 4 heures maximum aux alentours de 80° avec une sonde pour pouvoir vérifier la cuisson.

Chaque moule donnera 50 tranches pour 1,9 kg !

Pour démouler, l'équipe utilise un bain d'eau chaude pour pouvoir faire décoller le foie gras de sa paroi.



Astuce du chef : Toujours préparer le foie gras 7 à 10 jours à l'avance pour que le foie gras ait le temps de s'affiner et qu'il soit meilleur ! (A toujours conserver au frigo !)



Nous remercions l'équipe de la cuisine qui a bien voulu nous enseigner leur savoir-faire.

Notre équipe de petits reporters vous souhaite de joyeuses fêtes et espère que vous avez trouvé le foie gras excellent au repas de Noël !

BONNE ANNEE 2017 !