



Le Pavé Cévenol



Recette pour 50 convives

Portion/170 g/pers

INGREDIENTS

- Pommes de terre « Marabel » 2 kg
- Carottes 1kg
- Aubergines 0,500 kg
- Oignons Doux « Cévennes » 1,5 kg
- Châtaignes 0,500 kg
- Huile d'olive ½ litre
- Mélange de champignons forestiers 1,500 kg
- Lait d'avoine 1L

DECOR

- Tomates Cerise 0,500 kg
- Ciboulette 1 Bouquet
- Persil 1 Bouquet
- Carottes 0,500 kg



ASSAISONNEMENT

- Sel, Poivre
- (Facultatif) Servir avec une sauce
(lait d'avoine 1L + 0,200kg champignons forestiers mixés)

TECHNIQUE

Tailler en brunoise, les carottes, les aubergines et les oignons. Les faire revenir avec l'huile d'olive, y ajouter 1,2kg des champignons forestiers.

Indépendamment, cuire les pommes de terre avec la peau au four, les écraser lorsqu'elles sont prêtes. Cuire les châtaignes puis les concasser. Cuire dans le lait d'avoine les 0,300kg de champignons, mixer le mélange. Procéder à l'assemblage de tous ces éléments, rectifier l'assaisonnement puis mettre en moule. Cuire 15 minutes à 140 °. Démouler, décorer et servir....

Le Cévenol peut être servi avec une sauce qui sera réalisée avec 1 litre de lait d'avoine et 0,200kg de Champignons forestiers mixés.