



# PARMENTIER DE BUTTERNUT ET CHAMPIGNONS

POUR 100 PERSONNES



## REPÈRES



Prép. Cuisson Portion  
50min 30min 320g

## DENRÉES / QUANTITÉS

### Purée de butternut et pommes de terre

Butternut .....	10 kg
Pommes de terre .....	8 kg
Ail haché .....	100 g
Noix de muscade .....	15 g
Zeste de citron (facultatif) .....	20 g
Margarine .....	250 g
Huile d'olive .....	30 cl
Gros sel .....	10 g
Poivre .....	6 g

### Hachis de lentilles et champignons

Oignons .....	1 kg
Carottes .....	3 kg
Champignons .....	6 kg
Céleri branche .....	2 kg
Lentilles vertes déshydratées.....	5 kg
Ail haché .....	150 g
Moutarde .....	50 cl
Fécule de pommes de terre .....	100 g
Huile d'olive .....	50 cl
Sel .....	10 g
Poivre .....	6 g
Laurier .....	2 feuilles
Thym .....	20 g

### Chapelure noisette

Noisette .....	200 g
Chapelure .....	300 g
Ail semoule .....	20 g
Sel .....	10 g

## MATÉRIEL

- 1 sauteuse
- 1 four
- 1 Marmite
- Bacs GN 1/1 H 65
- 1 spatule de cuisson

## PRÉPARATION

### 1 Mise en place du poste de travail

- Vérifier les D.L.C., peser les denrées, sélectionner le matériel.
- Désinfecter le matériel et le plan de travail suivant les protocoles.

### 2 Préparations préliminaires

- Laver, éplucher et désinfecter les légumes, l'ail, les oignons et les champignons
- Au cutter, hacher l'oignon, le céleri et les carottes
- Emincer les champignons
- Couper grossièrement le butternut et les pommes de terre

### 3 Confectionner la purée de butternut

- Dans une marmite d'eau froide salée ou dans un four vapeur dans des bacs gastro, cuire le butternut, les pommes de terre avec l'ail pendant environ 20 min.
- Egoutter, réserver le jus de cuisson pour ajuster la consistance de la purée et réduire en purée
- Ajouter la noix de muscade, la margarine, l'huile d'olive, les zestes de citron (facultatif) et ajuster la consistance à l'aide du jus de cuisson
- Respecter la procédure de fin de cuisson.
- Stocker en armoire chaude et maintenir à + 63 °C en attente de consommation.

### 4 Marquer en cuisson le hachis de lentilles et champignons

- Dans une marmite d'eau froide (2,5 fois le volume de lentilles), verser les lentilles et le laurier. Porter à ébullition, saler et laisser cuire 20 min. Egoutter, retirer le laurier et conserver le jus de cuisson. Ecraser grossièrement les lentilles. Réserver
- Dans la sauteuse, à l'huile d'olive, faire suer l'oignon, les carottes et le céleri hachés.
- Augmenter le feu et ajouter l'ail et les champignons pour les saisir. Cuire ensuite à feu moyen pendant 15 min.
- Dans une calotte, ajouter la féculle, la moutarde et délayer en ajoutant progressivement le jus de cuisson des lentilles jusqu'à obtenir une consistance nappante.
- Réunir les champignons et la garniture aromatique avec les lentilles, le thym et lier l'ensemble avec la sauce moutarde. Rectifier l'assaisonnement.

### 5 Cuire le parmentier

- Préchauffer le four, sur la position chaleur sèche à +180°C
- Réaliser la chapelure noisette en mixant les noisettes, la chapelure, l'ail et le sel ensemble.
- Dans un plat, étaler une couche du hachis de lentilles et champignons puis une couche de purée de butternut et enfin parsemer de chapelure et d'un filet d'huile d'olive
- Cuire 25 min puis 5 min en position grill jusqu'à coloration de la chapelure.
- Respecter la procédure de fin de cuisson.
- Stocker en armoire chaude et maintenir à + 63 °C en attente de consommation.

### 6 Dresser et servir

- Le parmentier de butternut et champignon peut être servi avec de la salade.