

**Pour 4 personnes :**

**3 étages au four :**

**Amande-Figues poivrées,**

**Pomme poêlée au Miel et au Romarin, Crumble de Cèpes.**

**Ingrédients :**

- 2 Pommes Pirouette
- 4 cuillères à café de Miel de Montagne
- 4 brins de Romarin

**Crumble**

- 100 g Farine
- 50 g Beurre
- 70 g Sucre
- 40 g Cèpes
  
- 200 g pâte d'Amande blanche 35%
- 4 Figues
- Poivre du Moulin

**Méthode :**

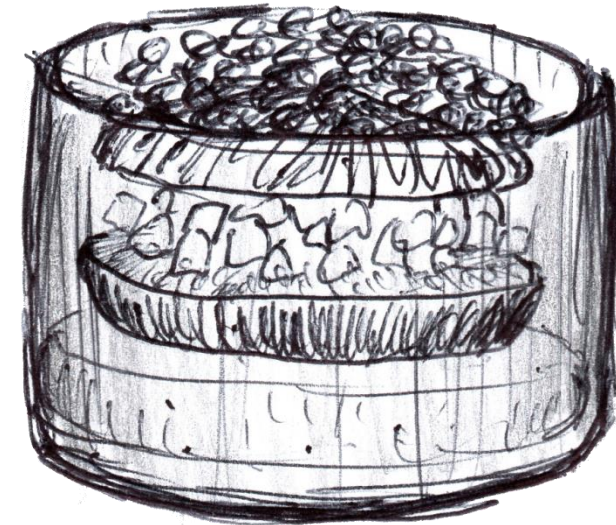
1. Laver à l'eau Froide et bien égoutter les Figues et les Pommes.  
Laver avec un pinceau humide les Cèpes.
2. **Préparer les Pommes :**  
Éplucher, retirer les pédoncules, puis tailler en tranches de 0,5 cm, puis tailler ces tranches en bandes de 0,5 cm, puis tailler en dés.  
Faire revenir les Pommes avec le miel et le Romarin, juste colorées blondes et débarrasser.
3. **Préparer le Crumble :**  
Mélanger Farine + Beurre mou + Sucre et finir à la main pour obtenir des morceaux.  
Couper en petits dés les Cèpes et les ajouter au Crumble.
4. **Préparer les Figues et monter le dessert :**  
Retirer le pédoncule et couper en deux les figues par la largeur (à l'horizontale).  
Former 4 boules avec la pâte d'Amande et aplatir chacune pour la poser au fond de chaque ramequin. Poser dessus la demi Figue (partie basse), ajouter dessus la Pomme, ajouter dessus l'autre moitié de la Figue (intérieur vers le haut), et ajouter enfin dessus le crumble.  
Passer au four à 200° pendant 5 à 6 minutes. (à la coloration du crumble c'est prêt)  
➤ Servir chaud ou tiède.

Peut-être accompagné idéalement avec une glace Vanille.

*Le nom  
de la recette*

*Prénom & Nom de l'élève*

*Classe*



mission [ *démo de Chef : recette d'élève !* ]  
Pour cette  
comme exemple de rédaction,  
ne pas hésiter à consulter les recettes du mois sur le site  
[www.latableducup.com](http://www.latableducup.com) page « coups de cœur ».

coordonnées de l'élève :

### LA GRIFFE DU CHEF !

*Créations & Réalisations griffées Laurent Poulet*

Accordez-vous une escapade gourmande...  
& choisissez votre destination dans le guide « **Le Poulet Gourmand** ».  
[www.lepouletgourmand.com](http://www.lepouletgourmand.com)

### POM

*La Passion de la Cuisine,  
mitonnée pour la Création, le Conseil, la Réalisation,  
en hôtellerie et restauration.*  
[www.pomweb.fr](http://www.pomweb.fr)

### KA3

*Le Kafé et ses 3 éléments.*  
[www.ka3.fr](http://www.ka3.fr)

Toutes les infos sur le Chef, son restaurant, etc... :  
[www.laurentpoulet.com](http://www.laurentpoulet.com)

*opération : 1+1=3*



*1 école + 1 Chef = 3 rdv pour les élèves*

*Mardi 3 octobre 2023*

mission [ *démo de Chef : recette d'élève !* ]

en s'appuyant sur tout ce qu'aura dit et fait le Chef,  
un projet à réaliser par chaque élève :

1. rédiger la recette réalisée par le Chef,
2. inventer un nom à cette recette,
3. dessiner le résultat final de la recette.

Ramener cette réalisation en classe  
et le Chef viendra récupérer toutes les recettes directement à l'école.

Pour des renseignements complémentaires ou des conseils du Chef,  
vous pouvez lui écrire : [info@laurentpoulet.com](mailto:info@laurentpoulet.com)

Parmi tous les élèves, le Chef choisira la plus belle interprétation de la recette,  
l'exposera de manière permanente dans son restaurant  
( & l'opération est renouvelée tous les ans ),  
de plus, l'élève auteur de cette recette  
gagnera un repas avec ses parents au restaurant du Chef  
valable à partir de 2024 & sans limite dans le temps.

Enfin, les 3 premiers recevront l'un des trophées :  
Poussin d'Or, Poussin d'Argent, Poussin de Bronze.

**Recette à rédiger pour le lundi 9 octobre 2023,**  
**le gagnant sera annoncé sur le site du Chef le vendredi 20 octobre 2023.**  
( [www.laurentpoulet.com](http://www.laurentpoulet.com),  
pages : « notre calendrier, notre actualité » & « almanach perpétuel » )