

**Pour 4 personnes :**

*Figues farcies de Pomme Golden poêlée au Miel,  
Ganache au Chocolat noir.*

**Ingrédients :**

- 1 Pomme Golden
- 12 Figues du Var
- 4 cuillères à Café de Miel d'Acacia

**Ganache au Chocolat Noir**

- 120 g Chocolat Noir 66 %
- 120 g Crème liquide 33%

**Méthode :**

1. Laver à l'eau Froide et bien égoutter les Figues et les Pommes.
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 l'intérieur des Figues, le Miel, juste colorer blonds et débarrasser.
3. **Préparer les Figues :**  
Retirer le pédoncule, couper le chapeau et vider chaque Figue.  
Bien conserver l'intérieur des Figues pour la cuisson des Pommes.
4. **Préparer la Ganache :**  
Concasser au couteau le Chocolat et verser dessus la Crème chaude en remuant au fouet jusqu'à ce que le mélange soit homogène.
5. **Dresser :**  
Garnir chaque Figue avec les Pommes et reposer le Chapeau.  
Dresser les 3 Figues en triangle au centre de l'assiette et poser une cuillère de Ganache entre chacune, de l'intérieur vers l'extérieur de l'assiette comme une grosse goutte.
  - La Ganache doit être à température ambiante 30 minutes avant le dressage.
  - Servir les Figues froides.

Peut-être accompagné idéalement avec une glace Vanille.

*Le nom  
de la recette*

*3 Figues aux Pommes-Miel et Ganachées*

*Prénom & Nom de l'élève*

*Classe*

Laurent **POULET**

Poulailler P2



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

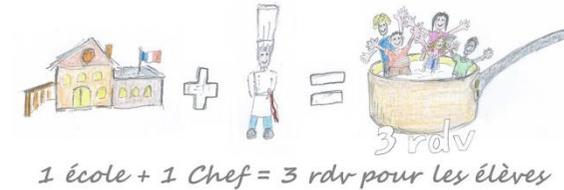
*La Passion de la Cuisine,  
mitonnée pour la Création, le Conseil, la Réalisation,  
en hôtellerie et restauration.*  
[www.pomweb.fr](http://www.pomweb.fr)

### 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 1<sup>er</sup> octobre 2024**

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 2025 & 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 vendredi 11 octobre 2024,  
le gagnant sera annoncé sur le site du Chef le vendredi 18 octobre 2024.**  
( [www.laurentpoulet.com](http://www.laurentpoulet.com),  
pages : « notre calendrier, notre actualité » & « almanach perpétuel » )