

2025

mes carnets gourmands FÉLINE.

Pour 4 personnes :

**Charlotte Figue & Pomme Royal Gala,
coulis de Poire Williams au Miel d'Acacia.**

Ingrédients :

8 Figues
2 Pomme Royal Gala
8 cu à S de Miel d'Acacia
8 cu à S Eau

coulis :
2 Poires Williams
8 cu à S de Miel d'Acacia

40 g crème liquide 35%
20 Biscuits cuillère
280 g jus d'Orange ou jus de Pomme

Méthode :

1/ préparer l'appareil à Charlotte :

Éplucher et tailler en dés d'1cm x 1cm la Pomme

Tailler en dés d'1cm x 1cm les Figues

Cuire 10 à 15 min. ensemble dans une casserole filmée hermétiquement :

Pomme + Figues + Miel + Eau.

Laisser refroidir et retirer le film seulement à froid.

Égoutter et bien conserver l'eau de cuisson,

mixer (on peut laisser des morceaux ou pas) et laisser refroidir.

Ajouter la crème fouettée à froid.

2/ monter la charlotte :

Couper les biscuits cuillère en 2 et garnir le ramequin DIAM 9cm (arrondi du biscuit vers l'extérieur, côtés en premier puis le fond du moule).

Imbiber les biscuits avec l'eau de cuisson mélangée au jus d'Orange.

Garnir avec l'appareil à Charlotte, lisser avec une spatule et placer au frais 24h.

3/ réaliser le coulis :

Éplucher et couper en Dés de 2cm la Poire.

Cuire 10 à 15 min. ensemble dans une casserole filmée hermétiquement : Poire + Miel.

Laisser refroidir et retirer le film seulement à froid.

Puis mixer finement. Conserver au frais.

4/ Dresser :

Démouler la Charlotte au centre de l'assiette, Verser le coulis autour de la Charlotte.

Peut-être accompagné idéalement avec une glace Vanille.

LE **dessin de la Recette**

*Le nom
de la recette*

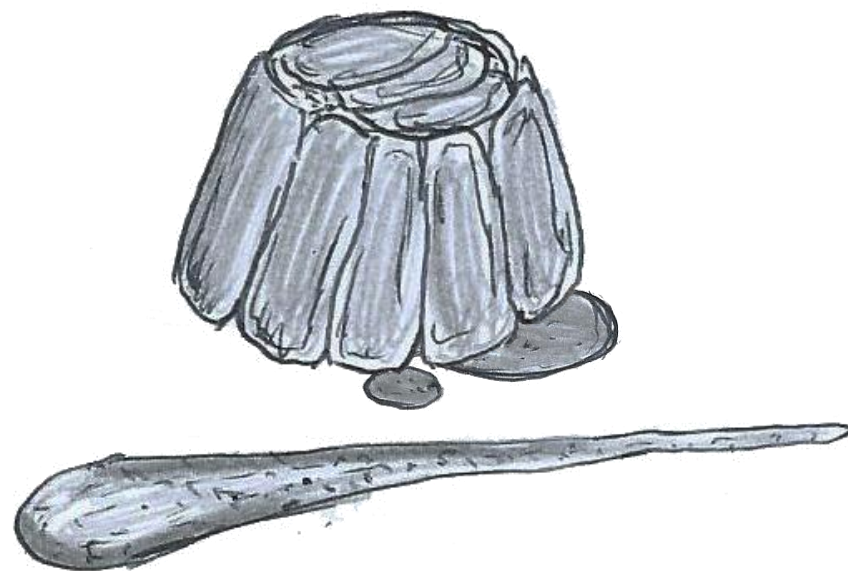
Charlotte Figue & Pomme Royal Gala,
coulis de Poire Williams au Miel d'Acacia.

Prénom & Nom de l'élève

Laurent POULET

Classe

Poulailler P2



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.latableducap.com page « coups de cœur ».

coordonnées de l'élève :

LA GRIFFE DU CHEF !

Créations & Réalisations griffées Laurent Poulet
www.lagriffeduchef.com

Accordez-vous une escapade gourmande...
& choisissez votre destination dans le guide « Le Poulet Gourmand ».
www.lepouletgourmand.com

POM

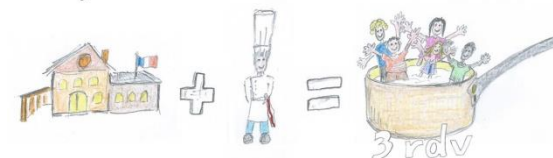
*La Passion de la Cuisine,
mitonnée pour la Création, le Conseil, la Réalisation,
en hôtellerie et restauration.*
www.pomweb.fr

KA3

Le Kafé et ses 3 éléments.
www.ka3.fr

Toutes les infos sur le Chef, son restaurant, etc... :
www.laurentpoulet.com

opération : 1+1=3



1 école + 1 Chef = 3 rdv pour les élèves

Mardi 30 septembre 2025

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

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 2026 & 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 mardi 7 octobre 2025,
le gagnant sera annoncé sur le site du Chef le vendredi 17 octobre 2025.
(www.laurentpoulet.com,
pages : « notre calendrier, notre actualité » & « almanach perpétuel »)