

## BRUSCHETTA

Pour 20 personnes  
Fait par : PARIS Kentin  
Le : 20/09



### 1. ELEMENTS PRINCIPAUX

- ✓ 4 kg de tomates Roma
- ✓ 1 kg de mozzarella
- ✓ 2 pains de campagne (20 tranches)
- ✓ 4 gousses d'ail
- ✓ 20 tranches de jambon de Parme
- ✓ 1 botte de basilic

#### Réaliser une concassée de tomates

Retirez les pédoncules et monder les tomates, épépinez-les et coupez-les en petits dés.

Mettez-les dans un cul de poule, saler, égoutter

Découper la mozzarella en petits morceaux. Préchauffez le four.

Toaster les tranches de pain puis frottez-les avec les gousses d'ail.

Posez les tranches de pain sur la plaque du four,

Mélanger la concassée de tomates avec la mozzarella, ajouter un peu d'huile d'olive et de poivre du moulin et de basilic.

Répartissez-y la tomate sur les tranches tièdes

Ajoutez les tranches de jambon dessus.

Glissez la plaque sous le gril jusqu'à ce que le fromage fonde.

### 2. ELEMENTS DE FINITION

- ✓ Sel et poivre (pm)
- ✓ Huile d'olive
- ✓ 1 botte de basilic

A la sortie du four, parsemez les bruschettas de basilic ciselé

## SAMOUSSA

Pour 20 personnes  
Fait par : PARIS Kentin  
Le : 20/09



### 1. ELEMENTS PRINCIPAUX

- ✓ 20 feuilles de brick
- ✓ 100 g de beurre

Mettre le beurre à clarifier.

Découper les feuilles de brick en bande selon la taille souhaitée.

Réaliser le pliage avec la garniture froide.

Au moment du service, passer la samoussa à la poêle ou au four.

### 2. ELEMENTS DE LA GARNITURE

- ✓ 3 Kg de viande de bœuf hachée
- ✓ 2 kg de grosse tomate
- ✓ 0,5 kg de gros oignon
- ✓ 0,5 kg de carottes
- ✓ 2 dl d'huile d'olive
- ✓ 0,06 kg de concentré de tomate
- ✓ 0,4 kg d'échalotes
- ✓ ½ tête d'ail 1 bouquet garni
- ✓ 2 dl de vin rouge
- ✓ 1 l fond brun lié
- ✓ Assaisonnement (curry, curcuma, piment, sel fin, poivre moulu)

Eplucher tous les légumes et tailler les en brunoise

Monder les tomates et tailler une concassée de tomates

Assaisonner et rissoler la viande hachée  
Ajouter la garniture aromatique, déglacer au vin rouge, mouiller au fond de veau brun lié.  
Ajouter ail, bouquet garni et concassée de tomates.

Laissez cuire à feu moyen en arrêtant le feu, que le tout prenne une texture "compotée";  
Refroidir au terme de la cuisson pour aider au montage des samoussas