



Ces recettes sont proposées par les élèves de la classe de Certificat de Spécialisation en Restauration Collective du Lycée François Pétrarque d'Avignon

## ÉMINCÉ DE VOLAILLE RÔTIE AUX PÉTALES DE ROSE RISOTTO AU SIROP DE BLEUET

400g d'émincé de volaille  
25 pétales de roses  
200g de tempura  
10cl de crème liquide  
15cl de fond de blanc de volaille  
100g de beurre cassonade  
5cl de sirop de bleuet  
1 pamplemousse

1 anis étoilé  
5cl de vin rouge  
Gastrique d'agrumes  
2 oranges  
1 citron  
Vinaigre de Melfor  
1\2 bâton de cannelle  
160g de risotto

# 1

Peler à vif les agrumes, (garder les segments), presser le jus, faire bouillir le vin rouge, les écorces d'agrumes, la cannelle, l'anis étoilé, le sucre.

# 2

Réduire de moitié. Passer au chinois.

# 3

Nacer le risotto dans le beurre, mouiller avec le fond de volaille.

# 4

Rectifier l'assaisonnement. Ajouter le sirop de bleuet, puis la crème.

# 5

Faire revenir les segments à l'huile d'olives, tremper l'émincé entouré d'une feuille de rose en tempura, cuire en friteuse. Dresser.