



## Le Concours, Une Histoire de Cuisine... *by Stéphane Décotterd*

# Le panier des produits à disposition 2020

### Thème Principal :

- 1 carré (Racks) d'agneau du pays pas « habillé », c'est-à-dire brut :



- 1 Épaule d'agneau désossée :



### Produits frais, laitiers :

- 500 gr de beurre doux
- ¼ litre de crème double 45%
- ½ litre de crème 35%
- 1 l de lait
- Gruyère doux
- Yogourt nature
- 6 œufs

## Le Concours, Une Histoire de Cuisine... *by Stéphane Décotterd*

### **Produits secs :**

- Farine
- Maizena
- Sucre
- Riz à risotto Tessinois (variété Loto)
- Polenta Vaudoise (mouture moyenne)
- Quinoa Suisse (blanc)
- Noisettes
- Amandes
- Cubes de bouillon de bœuf, légumes, volaille
- Chapelure (Panure)

### **Condiments et épices :**

- Fleur de sel
- Sel
- Huile d'olive vierge
- Miel
- Moutarde
- Moutarde ancienne (avec les grains)
- Poivre blanc en grain (moulin à poivre fourni)
- Poivre noir en grain
- Piment d'Espelette
- Vinaigre balsamique Vinaigre blanc
- Vinaigre de vin
- Cumin des prés
- Anis étoilé
- Curry jaune
- Clou de Girofle
- Concentré de tomates

## Le Concours, Une Histoire de Cuisine... *by Stéphane Décotterd*

### Fruits et légumes et herbes

- Citron jaune
- Citron vert
- Champignons de paris
- Oranges
- Petits pois frais (pas écosés)
- Haricots verts
- Aubergine
- Champignons de Paris
- Echalotes
- Carottes
- Céleri branche
- Oignons
- Tomates grappes
- Poireaux
- Poivrons rouges et Jaunes
- Ail
- Persil plat
- Persil frisé
- Thym frais
- Ciboulette
- Coriandre
- Gingembre
- Citronnelle
- Cerfeuil
- Estragon
- Mélange de fleurs comestibles
- Petites pousses d'herbes diverses (cressonnette, etc...)

### Alcool

- Cognac
- Porto rouge
- Madère
- Vin rouge (Pinot Noir)
- Vin blanc (Chasselas)
- Bière blonde