



Newsletter

newrest

Mars 2022

Les News

A visage découvert!

Au retour des vacances de février et ce mois du carême, les élèves purent enfin profiter du self sans masque, découvrant ainsi les visages des équipes.

Les produits Agriagora ont encore fait leur apparitions et les viandes françaises dont locales ont été servies.

L'équipe Newrest n'est pas seulement présente au restaurant mais aussi à l'accueil, ainsi qu' au nettoyage des locaux



Les approvisionnements

Dombes distribution



Nos volailles viennent d'un volaillers situés dans les Dombes. Ce distributeur est spécialisé dans la volaille française.



Agriagora

Le chou vert était à l'honneur, ainsi que les kiwis français bio.



Gauthey viandes

Boucher situé à Givors spécialisé dans les viandes locale



Le Saviez-vous?

Le croissant n'est pas si français que l'on veuille le croire.

En effet, en 1683, lors du siège de Vienne par les ottomans, un boulanger s'appelant Adam Spiel donne l'alerte au moment d'une attaque ottomane à l'aube, qui permet de repousser l'envahisseur.

Pour commémorer cette bataille, les boulangers viennois confectionnèrent ces petits pains sucrés en forme du drapeau ottoman.

D'où le mot viennoiserie!



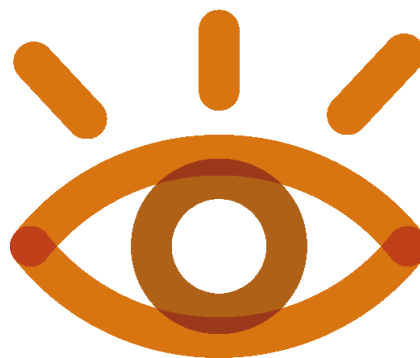
Les animations

Repas anglais

Jeudi 31 mars, les élèves purent apprécier un repas anglais.

En commençant par le « prawn cocktail » et en passant par le fameux « Fish & chips » ou de la traditionnelle tourte de poulet (Chicken and leek pie), dont vous retrouverez la recette ci-dessous,

En terminant bien entendu par un crumble de pomme ou un jelly à la fraise « fait maison ».



Dates à rappeler

Le bol de riz sera servi le 15 avril

La recette du chef

Plat anglais généralement servi dans les pubs, en famille et en restauration scolaire

Tourte de poulet aux poireaux pour 4 personnes

Ingrédients :

800 g dèd de poulet (50% aiguillette / 50% haut de cuisse sans os et sans peau)	50 g de farine de blé
1 x branche de cèleri émincé	1 x carotte émincé
1 x oignon émincé	150 g de champignons de paris émincés
2 x poireaux émincés (blanc et vert)	2 x cuil à soupe d'huile végétale
50g de beurre	2 x cuil à café de moutarde en grain
½ litre de crème liquide	sel fin et poivre noir du moulin
1 x jaune d'œuf pour dorer	1 x rectangle de pâte feuilletée 250g
¾ litre de bouillon de volaille	2 x feuilles de laurier

Méthode :

Faire revenir le poulet dans l'huile afin d'obtenir une couleur dorée.

Réduire le feu, ajouter l'oignon, cèleri et le poireau puis faire suer pendant 5 minutes.

Ajouter les carottes et les champignons, puis suer pendant 5 minutes.

Ajouter le bouillon et le laurier.

Laisser frémir pendant 45 minutes.

Passer au chinois et réserver le poulet et la garniture.

Jeter le laurier.

Faire fondre le beurre.

Ajouter la farine (Afin d'obtenir un roux).

Ajouter le bouillon et la crème.

Amener à ébullition en fouettant pour éviter les grumeaux,
saler, ajouter la moutarde puis laisser refroidir 15 minutes

Eparpiller le poulet et garniture dans un plat à gratin.

Recouvrir de sauce (elle doit être crémeuse).

Placer au dessus votre pâte feuilletée et replier les rebords
sur le plat en pinçant tel que sur la photo.

Dorer avec le jaune d'œuf.

Cuire à 180 °C pendant 35 minutes jusque la pâte soit cuite.

Déguster chaud avec des petits pois.



Conseil: vous pouvez ajouter des lardons fumés et de l'estragon pour plus de saveur.