27 mai 2021 : Challenge culinaire étudiants « **La Gourmandise HSE** »

A l'origine, une réflexion étudiante sur « mieux manger » et « gâcher moins »…

- ✓ A l'initiative de l'IUT du Havre, section « Hygiène, Sécurité et Environnement »
- ✓ En association avec les élèves du Lycée Jules Le Cesne, en formation bac Pro « Sciences et Technologies de l'Hôtellerie et de la Restauration »
- ✓ Avec le concours de la Banque Alimentaire du Havre, présidente du jury, qui a fourni les denrées alimentaires et associé des bénéficiaires de l'aide alimentaire et des bénévoles pour la constitution de 9 binômes compétiteurs

A l'origine du projet

Tout part de l'idée d'organiser un challenge culinaire, initié par un groupe d'étudiants de l'IUT du Havre en section HSE (Hygiène, Sécurité et Environnement), à partir de réflexions portant sur les thèmes du « bien manger », « prendre son alimentation en main » et «lutter contre le gaspillage »

- ✓ Inciter à cuisiner en évitant la monotonie du quotidien et démontrer qu'il est possible de réaliser des préparations culinaires de haut niveau avec des produits simples et bon marché.
- ✓ Sensibiliser, avec le concours de la Banque Alimentaire du Havre, à la lutte contre le gaspillage alimentaire.
- ✓ Mettre en avant de la filière d'enseignement HSE de l'IUT du Havre et de l'importance prépondérante des aspects Hygiène, Sécurité et l'Environnement dans le monde d'aujourd'hui et en particulier dans l'alimentation,
- ✓ Mettre en avant l'excellence de l'enseignement culinaire, au plan local, du Lycée Jules Lecesne.

Les instances organisatrices

- ✓ IUT du Havre, section HSE :
  Romain Ancian Thévenet, Sophie Sueur, Paul De Grauw, étudiants et Antoine Gaté, Professeur.

- ✓ Lycée Jules Le Cesne :
  Catherine Fleuret, Proviseure, Xavier Levassort, Directeur Délégué aux Formations, Maxime Gerhardt, Professeur de cuisine…

- ✓ Un Jury constitué de 15 personnalités de différentes collectivités locales et d'étudiants.

- ✓ La Banque Alimentaire du Havre qui a fourni 25 kg de denrées et dont son président, Gilbert Bellet, a eu l'honneur de se voir confier la présidence du jury.

- ✓ Sans oublier l'aimable participation du chef Florian Barbarot, ex-candidat Top Chef, parrain du lycée, Il a accompagné les binômes et participé aux délibérations du jury.

Les intervenants

Comité organisateur :

- ✓ *Romain Ancian Thévenet (Etudiant HSE IUT Le Havre, Porteur du Projet),*
- ✓ *Sophie Sueur (Etudiant HSE IUT Le Havre, Porteur du Projet),*
- ✓ *Paul De Grauw (Etudiant HSE IUT Le Havre, Porteur du Projet),*
- ✓ *Antoine Gaté (Professeur IUT / Tuteur du Projet).*

Lycée Jules Le Cesne :

- ✓ *Catherine Fleuret (Proviseure),*
- ✓ *Xavier Levassort (Directeur Délégué aux Formations),*
- ✓ *Maxime Gerhardt (Professeur de Cuisine et Accompagnateur des Candidats),*
- ✓ *Stéphan Aimé (Professeur de Cuisine et Assistance technique),*
- ✓ *Guillaume Legrand (Formateur Cuisine et Assistance technique),*
- ✓ *Alain Gabriel (Formateur Service en Salle Assistance technique),*
- ✓ *Fabienne Auger (Professeur Service en Salle et Accueil Public),*
- ✓ *Elèves 1ère STHR, Term. Bac Pro CSR et Apprentis CAP Cuisine CFA académique.*

Crous Normandie :

- ✓ *Céline Vion (Directrice du service culture et vie de campus).*

Testeurs :

- ✓ *Catherine Fleuret en **1ère partie** (Proviseure),*
- ✓ *Catherine Masclet **2ème partie** (Professeur IUT – Tutrice du projet),*
- ✓ *Violaine Gauthier (Adjointe gestionnaire lycée Jules Le Cesne – Le Havre),*
- ✓ *Gilbert BELLET (Président de la Banque Alimentaire du Havre),*
- ✓ *Jean-Baptiste Gastinne (Vice-Président du Conseil Régional de Normandie, Vice-Président de la Communauté Urbaine Le Havre*
- ✓ *Seine Métropole et Adjoint au Maire du Havre),*
- ✓ *Oumou Niang-Fouquet (Adjoint au maire du Havre, chargée de l'éducation et de la jeunesse),*
- ✓ *Stéphanie Dial (Direction des Solidarités-CCAS, Coordinatrice des Epiceries Sociales Municipales),*
- ✓ *Charlotte De Soyres (Chargée de Projet Alimentation · Communauté Urbaine Le Havre Seine Métropole),*
- ✓ *Pierre-Yves Bonnet (Etudiant IUT),*
- ✓ *Coline Lefranc (Etudiant IUT),*
- ✓ *Matthieu Labbouz **2ème partie** (IA IPR Eco Gestion Académie de Normandie),*
- ✓ *Stéphane Bordier en **1ère partie** (CMA 76),*
- ✓ *Florian Barbarot en **1ème partie** (Parrain Elèves Cuisine Lycée Jules Le Cesne),*
- ✓ *Mathis Moisson (Vice-Président Etudiant de l'Université du Havre).*

Déroulement de la journée

- ✓ 9 binômes sont constitués, composés d'un(e) élève cuisinier(e) assisté(e) d'un(e) d'un(e) bénéficiaire de l'aide alimentaire ou d'un(e) bénévole d'une Association partenaire.
- ✓ Présentation des denrées fournies par la Banque Alimentaire, représentatives de l'aide aux plus démunis,
- ✓ Réalisation des recettes suivant un cahier des charges à respecter,
- ✓ Présentation des plats à un jury de 15 testeurs, représentants de collectivités locales, dont Florian Barbarot, ex-Top Chef et parrain des élèves,
- ✓ Analyse sensorielle et gustative proposée au jury,
- ✓ Restitution des impressions du jury auprès des binômes et remise de lots à chacun.

Couverture médiatique

TF1 a couvert la prestation du chef Florian Barbarot, parrain des élèves du Lycée Jules Le Cesne et membre du jury.

FR3 Baie de Seine

Reportage réalisé par Paris Normandie

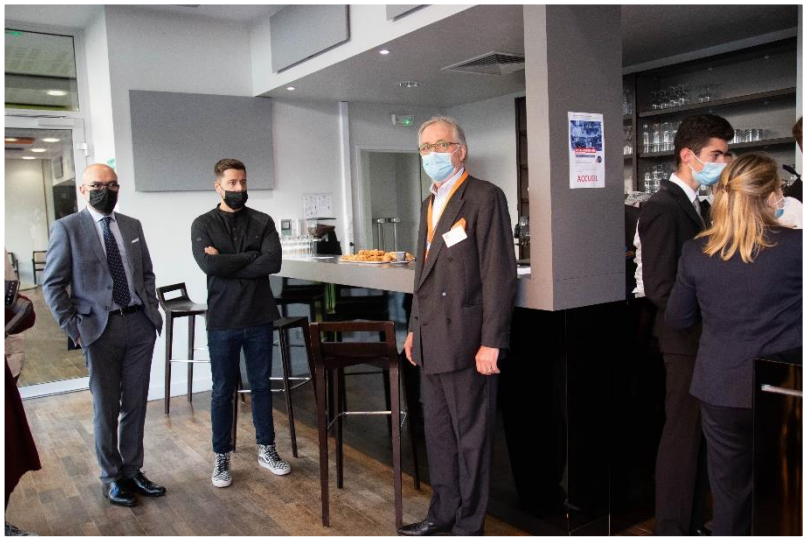
« Ouest Track Radio est un projet de radio locale associative qui a vu le jour en 2014 au Havre.
Initiée par la Papa's Production et portée par une poignée de bénévoles, elle se veut être le haut-parleur des initiatives culturelles, sociales, sportives, citoyennes du Havre et de ses environs. »

Accueil au Lycée Jules Le Cesne, découverte des cuisines

Lecture des photos de gauche à droite

Xavier Levassort en discussion avec Florian Barbarot

Le professeur Maxime Gerhardt donne ses dernières instructions

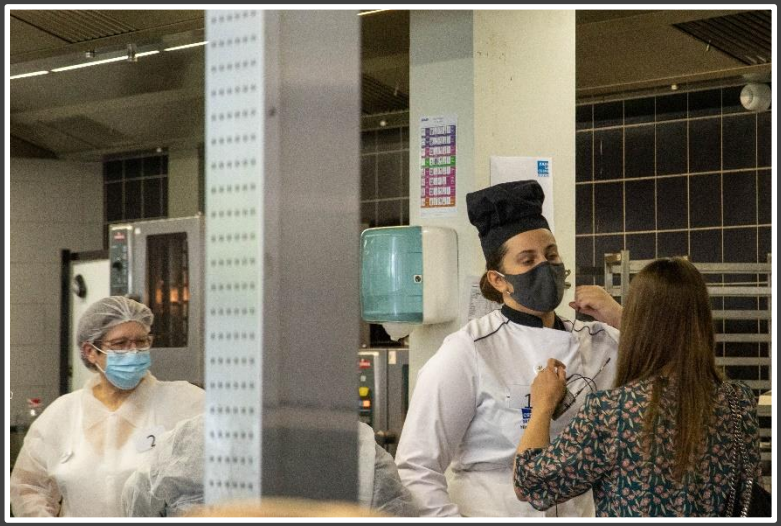


Xavier Levassort en discussion avec Florian Barbarot et Gilbert Bellet

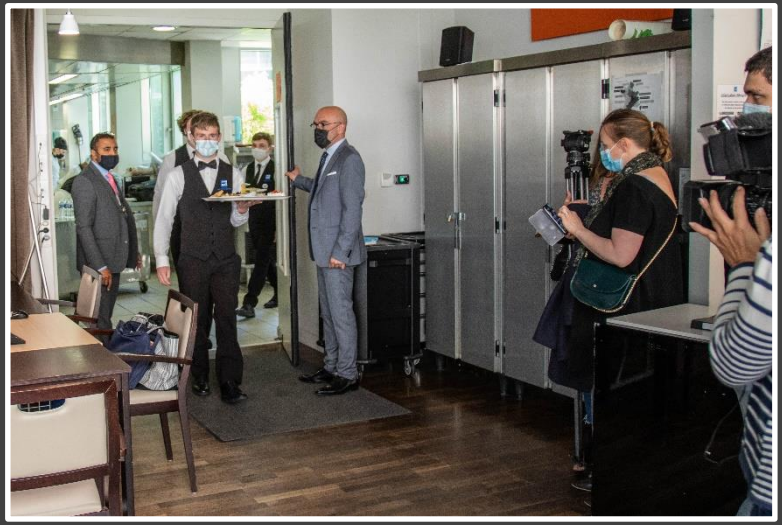
Dernières réglages – Les binômes se préparent…

Dans le feu de l'action

Denrées fournies par la BA

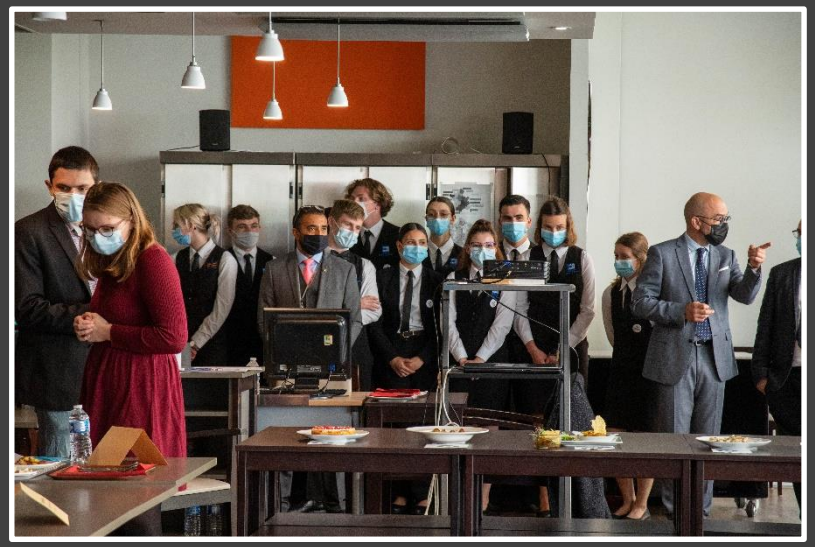


Les plats sont présentés au jury testeur



NORMANDIE

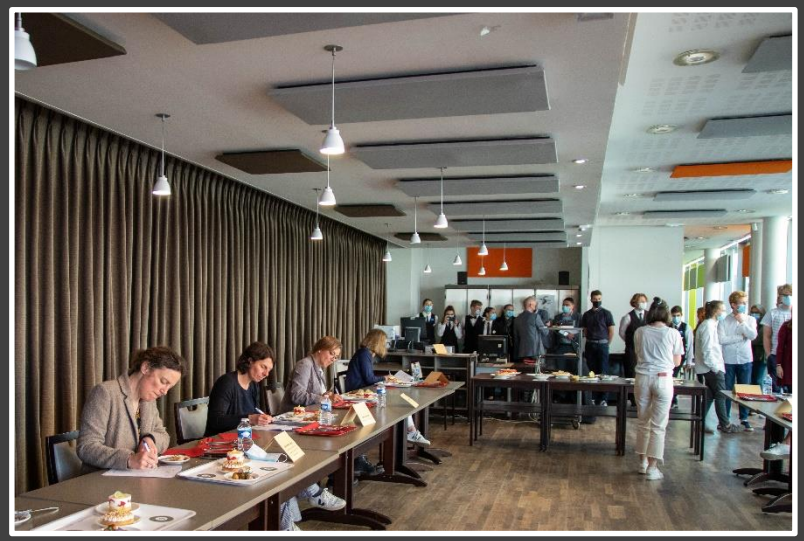
Les 9 recettes réalisées



RÉGION
NORMANDIE

Les élèves et leur aide présentent leur création

Délibération du jury



Le vécu des cuisiniers et de leur aide

- ✓ Chacun des 9 élèves cuisiniers avaient proposé une recette, validée par leur encadrement, à réaliser avec leur aide de cuisine.
- ✓ Au départ de la journée, l'appréhension était perceptible, sûrement liée à l'enjeu et à un peu de trac dû à la présence des médias (!)
- ✓ Puis, au fil de la réalisation des plats, la convivialité et l'implication personnelle prenaient le pas, avec cette volonté de réussir une belle recette
- ✓ Lors de la synthèse de la journée, les élèves et leur aide de cuisine étaient unanimes à exprimer leur satisfaction à avoir participé à une expérience personnelle enrichissante très positive…
- ✓ A quand la prochaine ?

Restitution des impressions du jury par le président Gilbert Bellet

Discours de clôture de cette belle journée

RÉGION
NORMANDIE
www.normandie.fr
Banques
Alimentaires

Banques
Alimentaires

Banques
Alimentaires

Merci à eux !

Le Service Culture
& Vie de Campus
du Crous Normandie
Toujours à vos côtés !
#OnGardeLeLien
41, RUE CASIMIR DELAVIGNE
ATELIERS D'ANIMATION,
ATELIERS DE PRATIQUES
ARTISTIQUES
Concerts
Concours de création étudiante
Résidences d'artistes
Soutien aux initiatives étudiantes
Festival de Théâtre
Tremplin de musique...
GRATUIT POUR
LES ETUDIANTS
(CULTURE ACTIONS)
Les Fous de la Rampe
Les étudiants ont du talent !
SCAN ME !
Plus d'informations :
www.crous-normandie.fr
Alimentaires

Annexe des Recettes

Elèves de la Classe de 1ère STHR

Composition du panier

Denrées fournies par la Banque Alimentaire

Fruits et légumes	Viande	Economat	Surgelés	BOF
- Tomates - Poivrons - Carotte - Oignons - Artichauts - Asperges - Pomme de terre - Epinards - Champignons de - paris - Ail - Salade batavia	- Epaule de bœuf - Paleron de bœuf - Gite de bœuf - Filet de dinde	- Maïs en conserve - Epices et huiles - Tagliatelle - Penne - Riz - Feuille de brick - Farine - Chapelure - Huile de tournesol - Miel - Vin blanc/rouge - Chapelure - Moutarde …	- Haricots verts surgelés - Petits pois	- Beurre - Œuf - Crème liquide

Gratin de bœuf à la bière

Recette pour 10 personnes, réalisée par Linda

Dressage

Ingrédients	Unité	Quantité	Progression
Effiloché de bœuf			
Oignons	Kg	0.225	- Parer et dégraisser le paleron, - Découper en morceaux égaux la viande, - Ciseler les oignons, hacher l'ail, couper les carottes en rondelle, - Marquer les morceaux de viande, décanter, - Suer la garniture aromatique, - Ajouter la viande, - Déglacer à la bière, mouiller au fond, - Ajouter le pain épice, Mijoter 1h30, - Effilocher la viande, réduire la sauce.
Carottes	Kg	0.150	
Ail	Kg	0.050	
Beurre	Kg	0.050	
Paleron de bœuf	Kg	1.5	
Fond blanc (1.5L)	Kg	0.080	
Pain Epice	Kg	0.150	
Bière	L	0.200	
Garniture			
Pomme de terre	Kg	0.800	- Tailler les pommes de terre à la mandoline, - Emincer en rondelle les courgettes, - Hacher l'ail et le persil, - Dresser le gratin avec la viande effilochée et la sauce recouvert de rondelles de courgette et de pomme de terre, - Parsemer de curry et gruyère.
Courgette	Kg	0.600	
Ail	Kg	0.040	
Persil	Botte	0.250	
Gruyère râpé	Kg	0.250	
Curry	Kg	PM	
Accompagnement			
Vinaigrette	L	Pm	
Salade / mesclun	Pc	Pm	

Fraisier

Recette pour 10 personnes, réalisée par Mathilde

Dressage

Ingrédients	Unité	Quantité	Progression
Génoise vanille			
Œufs	Pc	4	- Clarifier les œufs, monter les blancs en neige, serrer 1/3 du sucre, - Blanchir les jaunes avec le sucre, - Incorporer les blancs dans les jaunes, ajouter le beurre fondu froid, - Lier avec la farine tamisée, - Etaler sur papier, Cuire avec légère coloration 12 minutes à 160°, - Réserver, - Réaliser le sirop eau + sucre + basilic ciselée, - Imbiber la génoise et découper .
Sucre	Kg	0.120	
Beurre	Kg	0.050	
Farine	Kg	0.100	
Gousse vanille	Pc	1	
Sirop basilic			
Eau	L	0.400	
Sucre semoule	Kg	0.125	
Basilic	Botte	0.25	
Crème bavaroise			
Crème anglaise			- Blanchir les jaunes avec le sucre, - chauffer, infuser la vanille dans le lait, - incorporer la gélatine dans le lait chaud, - Assembler et cuire à la nappe (83°), - Débarrasser et réserver la crème, - Monter la crème fouettée, - Incorporer la crème montée à la crème anglaise.
Jaunes d'œuf	Pc	3	
Sucre semoule	Kg	0.075	
Vanille	Pc	1	
Lait	L	0.375	
Gélatine	Kg	0.002	
Crème montée			
Crème liquide	L	0.300	
Crumble			
Beurre	Kg	0.100	- Mélanger les éléments secs ensemble, - Ajouter le beurre en parcelle, - Sabler le pâton, - Répartir sur une plaque, - Cuire 7 minutes à 180°.
Farine	Kg	0.100	
Sucre semoule	Kg	0.100	
Poudre d'amande	Kg	0.100	
Fleur de sel	Kg	Pm	
Finition			
Fraise	Kg	0.600	Feuille de menthe cristallisée (si possible).
Basilic	Botte	0.075	
Montage			
- Chemiser les cercles d'un papier guitare, - Concasser le crumble dans le fond, - Disposer un point de crème, - Ajouter le rond de génoise, - Chemiser le cercle de fraise émincée, - Ajouter la crème, - Prendre au froid, - Démouler et ajouter les finitions.			

Fajitas de bœuf façon bourguignone

Recette pour 10 personnes, réalisée par Kerwan

Dressage

Ingrédients	Unité	Quantité	Progression
Bœuf bourguignon			
Paleron de bœuf	Kg	1,5	- Parer, dégraisser et portionner la viande, - Escaloper les champignons, tailler en rondelle les carottes, - Hacher les oignons. Peler et hacher l'ail, - Rissoler la viande et les lardons dans le beurre. Décanter, - Suer la garniture aromatique, - Ajouter la viande, singer, mouiller vin rouge et fond brun, - Mijoter 1h à feu doux, - Décanter et émietter la viande, - Rectifier la sauce, - Garnir les Fajitas à la garniture et de sauce.
Oignon	Kg	0,400	
Vin rouge	L	1	
Lardon	Kg	0,170	
Champignon de Paris	Kg	0,500	
Gousse Ail	Kg	0,030	
Farine	Kg	0,040	
Beurre	Kg	0,085	
Bouquet garni	Pc	1	
Sel & poivre	Kg	Pm	
Fond brun	L	0,250	
Salade fraiche	Pc	0.500	
Galette de blé			
Farine	Kg	0.415	- Mélanger la levure avec la farine, le sel et le sucre, - Tiédir le lait, - ajouter le lait et l'huile dans les éléments secs, - Pétrir 5 min. Former les 12 pâtons, étaler, sauter. Réserver.
Lait	L	0.250	
Huile	L	0.080	
Sel & sucre	Kg	Pm	
Levure chimique	Kg	0.006	
Chips thym à l'ancienne			
Huile de friture	L	0.500	- Tailler à la mandoline les chips de pomme de terre ondulées, - Egoutter, Eponger les chips, - Frire en 1 bain d'huile, - Saler et parsemer de thym après cuisson sur papier absorbant.
Pomme de terre	KG	0.750	

Samossa de dinde au citron

Recette pour 10 personnes, réalisée par Hind

Dressage

Ingrédients	Unité	Quantité	Progression
Farce de dinde			
Filet de dinde	Kg	0.650	- Réaliser un bouillon de volaille, - Réhydrater un fond blanc avec les chutes d'oignons, de carottes et d'ail, - Hacher le gingembre, ajouter la sauce soja et jus de citron et zestes d'un citron, - saler et poivrer, ajouter les queues de persil, - Portionner la dinde en morceaux égaux, - Cuire à feu doux 15 minutes les morceaux de dinde. Refroidir, - Concasser les morceaux. Ajouter la garniture, - Former les samossas, dorer avec le citron pressé et le jaune. Cuire au four 10' à 180°.
Eau	L	1	
Ail	Kg	0.040	
Oignon	Kg	PM	
Carotte	Kg	PM	
Gingembre	Kg	0.030	
Sauce soja	L	0.080	
Jus de citron	L	0.200	
Citron jaune	Pc	1	
Fond blanc	Kg	0.040	
Jaune	Pc	1	
Garnitures			
Carotte	Kg	0.200	- Emincer et suer les oignons et les carottes, - Ajouter les dans la farce avec le raisin sec.
Oignons	Kg	0.175	
Raisins secs	Kg	0.090	
Huile olive	L	0.040	
Ail	Kg	0.030	
Mayonnaise			
Persil	Botte	0,5	- Hacher le persil, - Mélanger les jaunes avec la moutarde, sel et poivre, - Emulsionner avec l'huile en file, - Ajouter le vinaigre en fin d'émulsion, - Ajouter le persil haché.
Jaunes d'œufs	Pc	2	
Huile de tournesol	L	0.700	
Moutarde	Kg	0.060	
Sel et poivre	Kg	Pm	
Vinaigre	Kg	0.030	
Fraicheur			
Mesclun	Kg	PM	
Vinaigrette	L	0.100	

Escalope de dinde au miel

Recette pour 10 personnes, réalisée par Maxence

Dressage

Ingrédients	Unité	Quantité	Progression
Escalope de dinde au miel			
Filet de dinde	Kg	1.400	- Parer, dégraisser les filets de dinde, - Hacher le persil, - Ciseler les oignons et échalotes, Mariner les escalopes de dinde avec les garnitures taillées, - Ajouter le sel et poivre, le miel, thym, vin blanc, - Sauter les escalopes au beurre, Décanter, dégraisser, - Déglacer avec le jus de la marinade, - Mouiller au fond blanc, réduire et crémer, - Réduire et vérifier assaisonnement.
Miel	Kg	0.150	
Oignons	Kg	0.250	
Echalotes	Kg	0.125	
Sel & poivre	Kg	Pm	
Curry	Kg	Pm	
Persil	Botte	½	
Thym	Kg	Pm	
Crème liquide	L	0.250	
Vin blanc	L	Pm	
Beurre	Kg	0.080	
Jardinière de légumes			
Petits pois surgelés	Kg	0.600	- Emincer les oignons, hacher l'ail, - Réhydrater le fond blanc de volaille (valoriser les chutes des légumes), - Tailler en rondelle les carottes, suer les oignons, Ajouter les petits pois surgelés, - Mouiller au fond blanc à hauteur et laisser mijoter avec l'ail et les carottes.
Fond de volaille	L	0.300	
Oignons	Kg	0.250	
Ail	Kg	0.050	
Carotte	Kg	0.200	
Pomme de terre rissolée au curry			
Pomme de nouvelle	Kg	1.500	- Eplucher, laver les pommes de terre, - Eplucher, émincer les oignons, hacher l'ail, - Tailler en macédoine, blanchir les pommes de terre, - Sauter les pommes de terre à l'huile + beurre, ajouter le curry et l'ail haché, - Eponger, dresser.

Fricassée de dinde à la moutarde à l'ancienne

Recette pour 10 personnes, réalisée par Mathis

Dressage

Ingrédients	Unité	Quantité	Progression
Fricassé			
Filet de dinde	Kg	1.200	- Emincer les oignons, réhydrater un fond blanc, - Hacher l'ail, escaloper les champignons, - Parer et dégraisser le filet de dinde, - Sauter à l'huile les morceaux de dinde, décanter, - Suer les oignons et sauter les champignons, - Déglacer vin blanc, - Ajouter les morceaux de dinde, ajouter la moutarde à l'ancienne, Singer et mouiller à hauteur avec le fond blanc.
Oignons	Kg	0.120	
Farine	Kg	0.050	
Sel & poivre	Kg	Pm	
Moutarde à l'ancienne	Kg	0.080	
Huile d'arachide	L	0.100	
Crème épaisse	Kg	0.300	
Fond blanc de volaille	L	0.750	
Vin blanc	L	0.125	
Champignons de paris	Kg	0.500	
Riz créole			
Riz	Kg	0.700	- Ciseler les échalotes, suer à l'huile, nacrer le riz, mouiller au vin blanc, - Mouiller au fond blanc de volaille réhydraté (2cm au-dessus du niveau de riz), - Ajouter le safran, couvrir d'un papier sulfu - Ajouter les raisins secs.
Echalote	Kg	0.300	
Vin blanc	L	0.300	
Fond blanc de volaille	L	2	
Raisin sec	Kg	0.125	
Safran	KG	Pm	
Finition			
Chips d'oignon			- Emincer les oignons dans la longueur, - Frire

Tarte au citron meringuée

Recette pour 10 personnes, réalisée par Thibault

Dressage

Ingrédients	Unité	Quantité	Progression
PÂTE SABLEE SUCRÉE			
Farine	Kg	0.175	- Sabler la farine et ajouter le beurre en parcelle. Réaliser une fontaine. Ajouter l'œuf battu, le sel et la vanille, - Fraiser la pâte. Réserver, - Fleurer, abaisser, foncer les cercles à tarte.
Beurre	Kg	0.090	
Sucre glace	Kg	0.070	
Sel	Pm	Pm	
Œuf entier	Kg	0,035	
Vanille liquide	Pm	Pm	
CREME CITRON			
Sirop parfumé			- Peser le jus de citron, le sucre semoule et zester le citron + presser. Porter à ébullition.
Jus de citron	L	0.250	
Citron	PC	1	
Sucre	Kg	0.075	
eau	L	0.050	
Appareil			- Blanchir les œufs avec le sucre semoule, ajouter la poudre à crème. Délayer avec le sirop, - Porter l'appareil à ébullition. Incorporer le beurre. Pocher sur le fond de tarte. Réserver.
Œuf entier	Kg	0.300	
Maïzena /	Kg	0.030	
Beurre	Kg	0.250	
Sucre	Kg	0.075	
Gélatine	F	1	
MERINGUE ITALIENNE			
Blancs	Kg	0.150	- Réunir le sucre avec l'eau et le vinaigre, cuire à 118° le sucre, - Monter les blancs en neige dès 100° avec le sel. Verser le sucre en filet.
Sel	Pm	Pm	
Sucre semoule	Kg	0.250	
Eau	L	0.080	
Vinaigre	L	0.020	
FINITION			
Citron frais	Kg	Pm	

Brochette de dinde, beignets de légumes

Recette pour 10 personnes, réalisée par Morgan

Ingrédients	Unité	Quantité	Progression
Brochette de dinde			
Filet de dinde	Kg	1.5	- Découper le filet de dinde, - Mettre à mariner (sauce soja, vin blanc, vinaigre de vin rouge, sel & poivre, thym), - Découper les courgettes, poivrons, tomates, - dégorger les légumes, - Réaliser les brochettes, - Griller les brochettes.
Courgette	Kg	1	
Tomate	Kg	1	
Poivron	Kg	1	
Sauce soja	L	0.100	
Vin blanc	L	0.200	
Vinaigre de framboise/vin	L	0.150	
Sel & poivre	Kg	Pm	
Thym	Kg	Pm	
Pic à brochette	Kg	11	
Beignet de légumes			
Courgette	Kg	0.600	- Réaliser l'appareil à beignet, mélanger dans la farine/sel les éléments liquides. Réserver. - Tailler des rondelles d'oignons, - Tailler des tranches d'aubergine, sauter, assaisonner, réserver, - Tailler en rondelle les courgettes, sauter, assaisonner, réserver, - Fariner les légumes et tremper dans l'appareil à beignet et frire.
Aubergine	Kg	0.600	
Oignon	Kg	0.500	
Appareil à beignet			
Farine	Kg	0.250	
Œuf	Pc	2	
Lait	L	0.200	
Eau	L	0.200	
Huile	L	0.020	
Pickles de légumes			
Courgette	Kg	0.400	- Emincer les légumes, - Réaliser la nage pickles, - Laisser mariner l'ensemble.
Oignons rouges	Kg	0.400	
Carotte	Kg	0.400	
Eau	L	0.800	
Vinaigre d'alcool blanc	L	0.500	
Thym, laurier	Kg	Pm	
Sucre en poudre	Kg	0.080	
Sauce cocktail			
Jaune d'œuf	Pc	2	- Réaliser l'émulsion froide stable avec l'huile versée en filet, - Réserver.

Dressage

Cheesecake New-yorkais, spéculos framboise

Recette pour 10 personnes, réalisée par Morgan

Dressage

Ingrédients	Unité	Quantité	Progression
Base spéculoos			
Spéculoos	Kg	0,5	- Émietter les biscuits Spéculoos, - Ajouter le beurre fondu, - Placer dans les moules puis les mettre dans le réfrigérateur.
Beurre	Kg	0,15	
Appareil cheesecake vanille			
Mascarpone	Kg	0,6	- Mélanger le mascarpone, la Philadelphia et la crème liquide, - Ajouter les œufs et le sucre et fouetter, - Terminer par ajouter l'arôme de vanille, - Verser la crème sur la base spéculoos, - Mettre au four à 150° pendant 45 minutes Pc.
Philadelphia	Kg	0,6	
Sucre	Kg	0,025	
Arôme vanille	Kg	Pm	
Crème épaisse	Kg	0,135	
Œufs	Pc	5	
Coulis framboise			
Framboise	Kg	400	- Mixer les framboises avec le sucre et le jus de citron, - Verser le coulis sur le cheesecake.
Sucre en poudre	Kg	0,040	
Jus de citron	L	0,020	
Décoration			
Chocolat noir			
Framboise			