



Gâteau breton au caramel figues et algues



Les +

- Alimentation plaisir
- Gâteau naturellement riche et pur beurre



Pour 8 personnes :

Pâte à gâteau breton

110 g de sucre cristal
100 g de farine de froment
50 g de farine de blé noir
2g de levure chimique sachet
80 g de beurre
2 jaunes d'œuf
Extrait de vanille
3,5 g d'algues déshydratées

Caramel au beurre salé

17 g de figues séchées
35 g de sucre
17 g de beurre
17 g de crème liquide
6,4 g d'algues déshydratées

Dorure

4,5 g de jaune d'œuf
13 g d'œuf
16 g de crème
Extrait vanille

Fiche recette :



- Infuser les algues dans la crème, monter jusqu'à ébullition et laisser refroidir.
- Faire le caramel, hors du feu ajouter la crème aux algues et le beurre en petits morceaux jusqu'à ce que le mélange soit homogène. Ajouter les figues séchées puis mixer, réserver au froid.
- Blanchir les jaunes + sucre + vanille. Ajouter ensuite le beurre en parcelle au fur et à mesure, puis les deux farines mélangées avec la levure + les algues.
- Rendre homogène la pâte et laisser reposer au réfrigérateur avant de l'abaisser.
- Abaisser une première couche (foncer en plaque ou en moule). Etaler le caramel, puis passer au pinceau un léger coup de dorure et abaisser la deuxième couche de pâte sur le caramel.
- Foncer et pincer la pâte, passer la dorure en minimum 2 couches (10 min entre les couches).

Cuisson

- Pour un moule 8 pers : 10 min à 180°C, puis 30 min à 155°C.

La Restauration au CHU de Brest

Les repas proposés sont préparés par le service de Restauration du CHU, situé sur les 2 sites:

- La Cavale Blanche
- Carhaix



❑ Qui sommes-nous?

L'équipe de restauration est composée :

- De professionnels des métiers de bouche : cuisiniers, pâtissiers, bouchers de métier, agents de restauration
- De chauffeurs livreurs
- D'une diététicienne
- D'administratifs de la Restauration



❑ Notre mission en 3 leviers :

- **Nutrition** : proposer des recettes répondant aux objectifs nutritionnels, selon les besoins des patients/résidents du CHU
- **Restauration** : réaliser des plats frais maison de qualité gustative et nutritionnelle, avec des produits frais et de saison
- **Hôtellerie** : distribuer avec soin et de manière hôtelière et adaptée selon les unités de soins.

❑ La Restauration s'engage



Cool Food pro : améliorer et mesurer les pratiques pour réduire l'empreinte environnementale des repas produits



Les jeudis verts : s'engager dans une démarche Développement Durable pour le climat avec une offre alimentaire 100% végétarienne chaque jeudi.



La semaine de la dénutrition : sensibiliser, informer et faire déguster les recettes faites maison adaptées aux patients (actions labellisées par le Collectif de Lutte contre la Dénutrition)



PROMALG-Health : contribuer au développement d'une nouvelle filière autour de la culture et consommation de protéines d'algues. Ce travail a bénéficié d'une aide de l'Etat généré par l'Agence Nationale de la Recherche au titre de France 2030 portant la référence ANR-23-DIVP-0005.