

CONFRERIE GASTRONOMIQUE DE LA POULE ET DU PÂTE DE HOUDAN

Commission du concours du Pâté de Houdan

Critères de jugement, arrêtés le 16 mai 2019

en application de l'article 4ème du règlement du concours

Présentation pièce, entière avant découpe (note sur 20) :

Aspect général : deux présentations possibles, avec ou sans couvercle :

- avec couvercle : la décoration est importante,
- sans couvercle : aspect de la gelée et de la frise .

Coloration de la pâte.

Présentation tranche, après élimination de l'entame (note sur 20) :

- tenue et esthétique de l'ensemble,
- harmonie,
- proportions mûlée, mousse, lèches, gelée,
- finesse de la croûte.

Dégustation et cuisson de la croûte (note sur 20) :

- craquant,
- goût et saveur, finesse en bouche à privilégier,
- homogénéité de la cuisson.

Dégustation d'ensemble (note sur 20, coefficient 1,5) :

Il est important que le goût de volaille transparaisse dans la gelée et la mûlée,

- finesse de goût des différents composants,
- Harmonie des saveurs,
- le produit est-il commercialisable ?

Qualité technique et rédactionnelle de la recette (note sur 20, coefficient 0,5)

-les ingrédients retenus permettent-ils de réaliser un authentique Pâté de Houdan conforme au règlement du Concours ?

-est-elle, dans ses grandes lignes, cohérente et réalisable ?

Par l'élégance de son style, elle doit aussi susciter le désir de faire et, où, de manger du Pâté de Houdan.