COLLECTION À LA DÉCOUVERTE DES PRODUITS LOCAUX

N°10

CUISINER LOCAL *à la maison*



ÉDITION OFFERTE PAR AGRILOCAL RÉSEAU NATIONAL

FAVORISER LE CIRCUIT COURT EN RESTAURATION COLLECTIVE

www.agrilocal.fr

100% local avec AGRILOCAL

Retrouvez l'ensemble des actualités de l'association Agrilocal sur nos différents réseaux sociaux (@AgrilocalFrance) ou sur le site internet www.agrilocal.fr

Suivez-nous et partagez vos réalisations de recettes !

@AgrilocalFrance

Directeur de publication : Les Co-Présidents de l'association Agrilocal.fr
Directeur de la rédaction : Nicolas Portas / directeur de l'association
Rédaction : Nicolas Portas avec la participation des départements adhérents
Tirage 8 000 exemplaires - Diffusion gratuite
Conception réalisation : ©Turbulences

Édito

Le goût de nos terroirs, du restaurant collectif à la maison

Manger bien, manger mieux, manger local : ce qui résonnait hier comme une aspiration est devenu aujourd'hui un choix de vie évident et légitime pour de nombreux citoyens. Participer à l'économie de nos territoires, réduire notre empreinte écologique et redécouvrir le vrai goût des produits de saison sont autant de réponses concrètes aux défis de notre époque.

Cette transition vers une alimentation durable et de qualité, l'Association nationale Agrilocal l'anticipe et la porte avec force depuis près de treize ans. À travers nos 33 Départements adhérents, notre réseau s'engage au quotidien pour relever un défi majeur : offrir des débouchés stables, valorisants et de confiance à nos agricultrices et agriculteurs. En connectant directement les producteurs locaux avec les acheteurs de la restauration collective (écoles, collèges, lycées, maisons de retraite), la plateforme Agrilocal garantit une juste rémunération à nos producteurs tout en respectant scrupuleusement les règles de la commande publique.

Mais cette formidable dynamique territoriale ne serait rien sans le talent et la passion des chefs de cuisine de la restauration collective. Véritables piliers de notre réseau, ces professionnels mettent chaque jour leur créativité au service du bien-nourrir. Ce livre de recettes est une mise en lumière de leur savoir-faire. À travers ces pages, ils partagent avec vous leurs meilleures inspirations pour vous prouver que sublimer des produits frais et locaux est à la portée de tous, directement dans nos cuisines familiales.

Au-delà de l'économie, notre démarche porte une ambition éducative essentielle : transmettre aux jeunes générations, consom'acteurs de demain, les bienfaits d'une alimentation saine, nutritive et respectueuse de l'environnement.

Nous vous invitons à un voyage gustatif et gourmand au cœur de nos départements. Laissez-vous inspirer, passez derrière les fourneaux et savourez la richesse de notre patrimoine culinaire !

Bonne découverte, tous en cuisine et excellente dégustation à tous !

Les Co-Présidents de l'association nationale Agrilocal
Lionel CHAUVIN **Jean-Luc DURAND**

Sommaire

01 - Ain	• Mousseline de volaille de l'Ain au vert jus	P07
	• Souris d'agneau à la Vaugelas	P09
03 - Allier	• La Gouère Bourbonnaise	P11
	• Millefeuille croquant au chocolat noir et noisette	P13
15 - Cantal	• Crème anglaise à la châtaigne	P15
	• Moelleux aux lentilles blondes de Saint-Flour	P17
17 - Charente-Maritime	• Filet de sébaste à l'indienne et es légumes d'hiver	P19
	• Lapin aux spéculoos avec écrasé de pommes de terre	P21
18 - Cher	• Gratin de lentilles de poulets au fromage de chèvre	P23
	• Suprême de pintade du Berry aux pleurotes et ses pommes caramélisées	P25
21 - Côte d'Or	• Filet de poulet en croûte et crème à l'époisses	P27
22 - Côtes-d'Armor	• Poulet Yassa	P29
24 - Dordogne	• Flognarde	P31
25 - Doubs	• Enchilada du Haut-Doubs	P33
	• Tarte citron	P35
26 - Drôme	• Moussaka	P37
29 - Finistère	• Filet de merlu breton «à la bordelaise maison», avec ses pommes de terre	P39
	• Filet mignon de porc au sarrasin breton	P41
32 - Gers	• Gâteau de semoule au caramel	P43
	• Parmentier de canard	P45
39 - Jura	• Carbonnade du Chef	P47
40 - Les Landes	• Lentilles et légumes rôtis	P49
	• Pastis Landais	P51
48 - Lozère	• Moelleux à la châtaigne 100% Bio	P53
	• Saucisse aux pommes de terre et châtaignes	P55
52 - Haute-Marne	• Lasagnes de truite aux petits légumes	P57
	• Quenelles de fromage blanc Langroise	P59
55 - Meuse	• Clafoutis aux cerises de mon verger	P61
	• Rougail saucisses riz bio, lentilles beluga bio et son rougail tomates	P63
63 - Puy-de-Dôme	• Rillettes de carpe du Forez	P65
	• Echine de porc d'Auvergne confite, purée de lentilles blondes du Puy-de-Dôme et patate douce	P67
67 - Collectivité européenne d'Alsace	• Saint-Honoré aux fraises d'Alsace	P69
	• Terrine aux deux asperges	P71
70 - Haute-Saône	• Pavlova aux cerises de Fougerolles	P73
	• Poutine Franc-Comtoise	P75
71 - Saône-et-Loire	• Ballottine de volaille de Bresse façon Gaston Gérard revisitée et pommes dauphine	P77
	• Mousse de betterave locale et chèvre frais, pickles de Chioggia du coin, courgette crue locale et fleurs du jardin	P79
76 - Seine-Maritime	• Cuisse de volaille confite au cidre et à l'estragon, purée de carottes et pommes grenailles rôties, jus de volaille	P81
	• Financiers moelleux aux poires et lin, caramel au beurre salé	P83
81 - Tarn	• Burger au melsat	P85
	• Gâteau au fromage blanc Bio Tarnais	P87
84 - Vaucluse	• Bruschetta pesto tomate basilic	P89
	• Flan de courgettes	P91
86 - Vienne	• Echine de porc rôtie à la badiane et au fenouil	P93
	• Tartelette de butternuts rôtis au cumin, mousse de chèvre au mascarpone, chips de lard	P95
87 - Haute-Vienne	• Blondie aux poires	P97
	• Tarte aux fraises et pistaches	P99
89 - Yonne	• Clafoutis aux cerises de l'Yonne et son coulis Cerise / amande	P101
	• Mousseline de betteraves Bio et crémeux de chèvre façon boursin	P103
90 - Territoire de Belfort	• Tartelette aux fraises au yuzu	P105



Mousseline de volaille de l'Ain au vert jus



Chef cuisinier
Jean-Louis SORLIN
Collège Théodore Rosset
MONTREAL-LA-CLUSE

Préparation **40 min**

Cuisson **20 min** *pour les mousselines* **+ 10 min** *pour la sauce*

4 *Personnes*

INGRÉDIENTS

Pour la mousseline :
- 300 g de filets de poulets fermiers
- 150 g de crème épaisse
- 3 œufs fermiers
- 3 g de sel

Pour la sauce et le décor :
- 500 g de crème épaisse
- 1 poireau
- 1 noisette de beurre

Pour la mousseline :

- Mixer les filets de poulets le plus fin possible. Ajouter la crème, les œufs et le sel.
- Graisser 4 ramequins et verser la préparation. Cuire au bain-marie au four thermostat à 160°C pendant 20 min.
  Contrôler la cuisson avec la pointe d'un couteau.
  Réserver au chaud.

Pour la sauce :

- Laver le poireau et séparer le vert et le blanc. Mixer le vert de poireau cru le plus fin possible puis le déposer dans un torchon, presser le tout au maximum afin d'en extraire le jus vert.
- Découper le blanc de poireau en julienne (petit filament). Déposer la noisette de beurre dans une casserole et faire suer la julienne de poireaux (à feu doux).
- Déposer la crème prévue pour la sauce dans une casserole et la faire bouillir afin de la faire réduire de moitié. Ajouter le jus de poireau vert, vérifier l'assaisonnement et rectifier si nécessaire.
- Dresser dans une assiette préalablement chauffée.
  Bon appétit !



Souris d'agneau à la Vaugelas



Cheffe cuisinière
Nathalie MAUNAND
Collège Vaugelas
MEXIMIEUX

Préparation **10 min** | *Cuisson* **90 min** | **4** *Personnes*

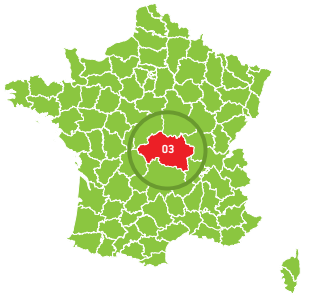
INGRÉDIENTS

- 4 souris d'agneaux
- 2 c à s de miel
- Thym
- 2 branches de romarin
- 2 lauriers
- Huile d'olive pm

- Parer la souris.
- Laquer la souris avec le miel et l'huile d'olive.
- Marquer en cuisson.
- Réserver.
- **Montage de l'assiette :** au centre de l'assiette, disposer une portion d'écrasé de pommes de terre (recette à découvrir en dos de couverture).
  Fixer la souris d'agneau.
- Laquer le centre de la souris avec le miel et l'huile d'olive et disposer quelques billes de courgettes autour.
  Décorer avec une branche de romarin et les tomates cerises.



@grilocal03.fr



ALLIER BOURBONNAIS
Le Département

La Gouère Bourbonnaise



Equipe de cuisine
Centre Hospitalier
de Montluçon -
Néris les Bains
MONTLUCON

Préparation **55 min** | *Cuisson* **45 min** | **4** *Personnes*

INGRÉDIENTS

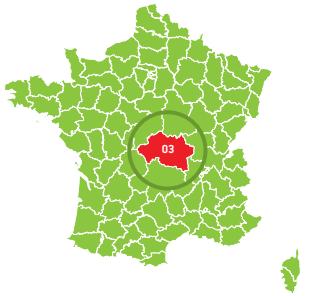
Pâte brisée :
- 220 g de farine
- 100 g de beurre
- 1 jaune d'œuf
- 4 cl d'eau
- 1 pincée de sel

Préparation :
- 2 œufs
- 250 g de fromage blanc
- 250 g de pomme de terre
- Sel, poivre

- **Faire la pâte brisée :** dans un batteur, verser la farine, ajouter le beurre froid coupé en morceaux et 1 pincée de sel, mettre en marche le batteur pour obtenir une texture sablonneuse à la façon d'un crumble.
  Après avoir ajouté l'eau et le jaune d'œuf, mélanger jusqu'à obtenir une pâte ferme.
- Laver, éplucher et cuire les pommes de terre à l'eau comme pour une purée.
- Quand les pommes de terre sont cuites, les écraser (toujours comme une purée) et les mélanger au fromage blanc, puis ajouter les œufs préalablement battus, saler et poivrer à votre convenance.
- Etaler la pâte brisée dans un moule à tarte un peu haut.
- Verser sur la pâte la préparation et enfourner à 180°C, pendant environ 50 min.
  Vérifier la cuisson, le mélange doit se tenir.
- Servir tiède ou froide avec une salade en complément.



@grilocal03.fr



ALLIER BOURBONNAIS
Le Département

Millefeuille croquant

au chocolat noir et noisette



Chef cuisinier
Baptiste GOBET
Collège Jeanne Cluzel
MONTMARAULT

Préparation **15 min + 5 min + 10 min**

Cuisson **10 min + 5 min**

6 *Personnes*

INGRÉDIENTS

Crémeux chocolat (à faire la veille)
- 60 g de jaune d'œuf
- 30 g de sucre
- 150 g de crème 30% minimum
- 150 g de lait
- 120 g de chocolat noir pistole
- 2 feuilles de gélatine

Appareil à cigarette (à faire la veille)
- 100 g de sucre glace
- 125 g de beurre
- 130 g de farine
- 110 g de blanc d'œuf

Décor :
- 100 g de noisettes
- Groseilles
- Cacao en poudre

- Torréfier les noisettes au four 10 min à 210°C. Réserver.
- **Pour le crémeux chocolat lait :**
  Mettre à ramollir les feuilles de gélatine dans de l'eau froide. Dans une casserole, porter à ébullition la crème et le lait et incorporer la gélatine ramollie et égouttée.
- Dans un cul de poule, blanchir les jaunes d'œuf avec le sucre.
  Verser le mélange lait et crème sur les jaunes et cuire dans la casserole comme une crème anglaise (83°C).
- Une fois cuite, verser la crème anglaise sur le chocolat noir pistole, laisser reposer deux minutes et mélanger au fouet.
  Ensuite, mixer à l'aide d'un mixeur plongeur sans incorporer d'air.
  Filmer au contact et réserver au frais.
- **Pour l'appareil à cigarette :**
  Mélanger le sucre glace avec le beurre préalablement ramolli.
  Incorporer le blanc d'œuf et ensuite la farine. Bien mélanger pour avoir une préparation homogène.
- Etaler, avec vos doigts, des cercles de pâte sur une feuille de papier cuisson, diamètre d'environ 5 cm (4 pièces par personnes).
  Cuisson 5 minutes à 180°C.
- **Montage :**
  Disposer sur une assiette le premier disque de pâte à cigarette ensuite pocher à votre guise le crémeux chocolat et continuer l'opération 4 fois.
  Répéter l'opération pour 6 desserts.
- Décorer de groseilles, de noisettes concassées et de cacao en poudre.
  Servir frais.



Crème anglaise à la châtaigne



Chef cuisinier
Fabrice SALABERT
EREA Albert Monier
(Etablissement Régional d'Enseignement Adapté)
AURILLAC

Préparation **20 min** | *Cuisson* **15 min** | **4** *Personnes*

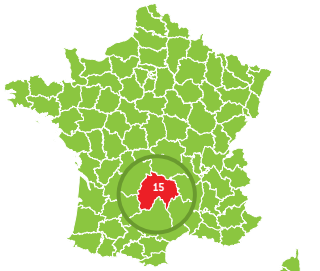
INGRÉDIENTS

- 250 ml de lait (Ferme de Malgorce)
- 2 œufs (Ferme Mas & Delmas)
- 40 g de sucre
- 50 g de confiture de châtaigne (Les Castalous)

- Séparer les blancs des jaunes d'œufs.
- Mélanger les jaunes avec le sucre.
- Ajouter le lait et cuire jusqu'à 84°C.
- Laisser refroidir puis ajouter la confiture de châtaigne. Mélanger.
- Mettre au réfrigérateur pour servir bien frais.
- Cette crème peut se déguster seule ou accompagnée de nombreux desserts.



agrilocal15.fr



cantal
LE DÉPARTEMENT

Moelleux aux lentilles blondes

de Saint-Flour



Chef cuisinier
Fabrice SALABERT
EREA Albert Monier
(Etablissement Régional d'Enseignement Adapté)
AURILLAC

Préparation **30 min** | *Cuisson* **75 min** | **4** *Personnes*

INGRÉDIENTS

- 2 œufs (Ferme Mas & Delmas)
- 300 g de sucre
- 60 ml de lait (Ferme de Malgorce)
- 90 g de farine (Ferme de Martory)
- 70 g de beurre (GAEC Prax)
- 4 g de levure
- 1/2 c à c d'arome de vanille

- Blanchir les lentilles et les cuire 30 min. Les refaire cuire 15 min dans un sirop (200 g de sucre et 400 g d'eau).
- Mélanger les œufs et 100 g de sucre.
- Ajouter la farine et mélanger.
- Ajouter le lait, le beurre fondu, puis la levure et la vanille.
- Mélanger les lentilles à l'appareil.
- Remplir des petits moules et cuire à 180°C pendant 25 min.
- Laisser refroidir, démouler et servir. Le moelleux peut être accompagné de crème anglaise ou de chantilly.



© Mélanie CHAIGNEAU

Filet de sébaste

à l'indienne et ses légumes d'hiver



Cheffe cuisinière
Virginie FORT
Collège Bernard Roussillon
SAINT-AIGULIN

Préparation **45 min** | *Cuisson* **30 min** | **4** *Personnes*

INGRÉDIENTS

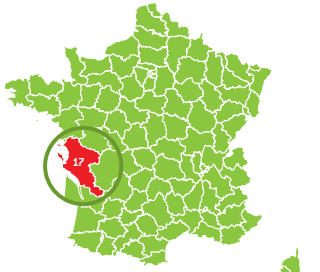
- 600 g de filets de sébaste
- 1 butternut de 500 g
- 1 pâtisson de 500 g
- 10 cl d'huile
- 2 échalotes
- 1 verre de vin blanc
- Miel liquide
- 30 cl de crème liquide à 30%
- 1 c à c de curry
- 1 branche de thym
- 1 botte de cerfeuil
- Sel, poivre

- Laver et éplucher pâtisson et butternut et les couper en cubes de 2 cm.
  Hacher le cerfeuil (en réserver un peu pour le dressage).
- Mettre dans un plat le butternut mélangé à 5cl d'huile et 10g de beurre fondu avec le thym.
  Saler, poivrer et faire cuire au four à 180°C pendant 15 min.
  Réserver au chaud.
- Chauffer une poêle avec 5cl d'huile et 10g de beurre.
  Ajouter les cubes de pâtisson et le cerfeuil.
  Saler, poivrer. Remuer régulièrement pendant 15 min. Réserver au chaud
- Pour la sauce à l'indienne, faire revenir les 2 échalotes ciselées dans 10g de beurre.
  Ajouter le curry puis le miel.
  Déglacer au vin blanc et ajouter la crème liquide, le sel et le poivre.
- Dans une poêle, faire chauffer 30g de beurre.
  Cuire les filets à l'unilatérale.
  Saler et poivrer.
- Pour le montage, disposer les légumes de part et d'autre de l'assiette. Déposer le poisson sur les légumes, peau vers le haut.
  Napper les filets de sauce et saupoudrer de cerfeuil haché.



© Sébastien LAVAL

agrilocal17
+ de Charente-Maritime dans la cuisine



La Charente Maritime
LE DÉPARTEMENT

Lapin aux spéculoos

avec écrasé de pommes de terre



Chef cuisinier
Bernard LAUGIER
Collège de la Trézence
LOULAY

Préparation **90 min** | *Cuisson* **90 min** | **6** *Personnes*

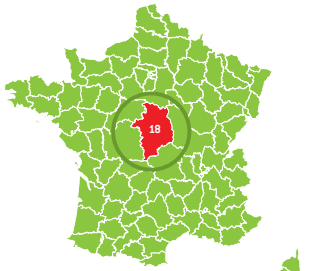
INGRÉDIENTS

- 250 g de beurre
- 15 spéculoos
- 2 cubes de bouillon de volaille
- 4 oignons
- 1 bouquet garni
- 10 cl de crème fraîche
- 500 g de pommes de terre
- 500 g de carottes
- 5 cl d'huile d'olive
- 2 gousses d'ail
- Sel, poivre
- 1 botte de ciboulette

- Eplucher et hacher finement les oignons. Faire blondir dans une cocotte avec le beurre.
- Retirer les oignons et les remplacer par les morceaux de lapin. Faire dorer de tous les côtés. Remettre ensuite les oignons. Recouvrir avec le bouillon, ajouter le bouquet garni et laisser mijoter (couvercle entrouvert) pendant +/- 1h30.
- Eplucher et couper pommes de terres et carottes en morceaux. Rincer et les faire cuire à l'eau bouillante salée 20 min environ.
- Dans une sauteuse, faire revenir les 2 oignons avec l'huile d'olive et ajouter l'ail haché. Après coloration, ajouter les légumes cuits puis arrêter le feu.
- Ecraser le tout en mélangeant bien jusqu'à obtenir la consistance que vous désirez. Ajouter la ciboulette ciselée. Réserver au chaud le temps de préparer la sauce.
- Quand le lapin est cuit, réserver les morceaux. Retirer le bouquet garni et ajouter les spéculoos en morceaux. Laisser fondre en mélangeant délicatement et ajouter la crème fraîche. Mélanger et poivrer. Napper les morceaux de lapin. Servir immédiatement avec les légumes.



AGRILOCAL18.fr



Gratin de lentilles

de poulets au fromage de chèvre



Chef cuisinier
Stéphane CLAVIER
Collèges muti-sites
Axel Kahn
CHÂTEAUMEILLANT

Préparation **30 min** | *Cuisson* **40 min** | **4** *Personnes*

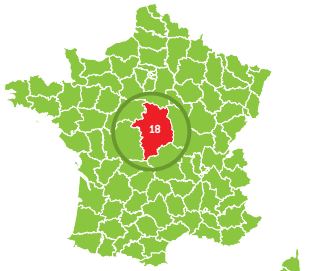
INGRÉDIENTS

- 350 g de Lentilles vertes du Berry
- 400 g d'escalopes de poulet
- Sel, poivre
- Chèvre frais
- Crème épaisse
- 1 bouillon de bœuf
- Huile d'olive
- Beurre
- Oignons et ciboulette

- Cuire les lentilles environ 15 min avec le bouillon de bœuf et couper les blancs de poulet en petits cubes et émincer les oignons. Faire rissoler les blancs dans l'huile d'olive avec une noisette de beurre et ensuite les oignons, saler et poivrer.
- Egoutter les lentilles, ajouter une cuillère de crème, sel et poivre selon son goût. Verser dans un plat huilé.
- Etaler les blancs et les oignons de manière uniforme.
- Détendre le chèvre frais avec la crème en gardant une texture nappante, assaisonner selon son goût et étendre uniformément.
- Cuire dans un four à 180°C environ 20 /25 min.
- Avant de servir on peut râper du chèvre sec et saupoudrer de ciboulette.



AGRILOCAL18.fr



Suprême de pintade du Berry

aux pleurotes et ses pommes caramélisées



Chef cuisinier
Jean-François CHABRIERE
Saint-Amand-Montrond
SAINT-AMAND-MONTROND

Préparation **25 min** | *Cuisson* **30 min** | **6** *Personnes*

INGRÉDIENTS

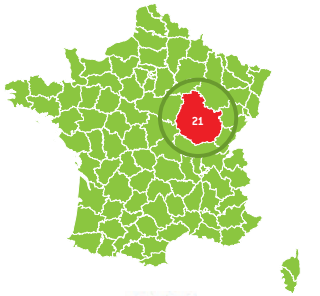
- 6 suprêmes de pintade du Berry
- 1,2 kg de pleurotes
- 15 cl de jus de pommes bio
- 3 pommes bio
- 80 g de sucre
- 50 g de beurre
- 3 gousses d'ail frais
- 1 bouquet de persil frisé
- 5 cl d'huile
- Sel/poivre

- Colorer à la poêle les suprêmes des 2 côtés.
- Cuire au four à 170°C pendant 30 min.
- Couper les pommes en dés, faire fondre le beurre et faire colorer doucement les pommes. Déglacer avec le jus de pommes. Faire réduire.
- Faire sauter dans une poêle chaude les pleurotes jusqu'à consistance désirée, ajouter l'ail et le persil finement haché hors du feu.
- Dresser les pleurotes en dôme, disposer le suprême arrosé de la garniture aux pommes.

Conseil du Chef : servez avec quelques tomates cerises et un cœur de laitue pour une assiette encore plus fraîche et colorée.



Agrilocal21 de la ferme à l'assiette



Côte d'Or

Filet de poulet

en croûte et crème à l'époisses



Cheffe cuisinière
Véronique SUBIGER
Collège Henry Dunant
DIJON

Préparation **20 min** | *Cuisson* **45-50 min** | **4** *Personnes*

INGRÉDIENTS

- 4 filets de poulet de 110 g environ (poul'et compagnie)
- 250 g de bouillon de volaille déshydraté (brigade des épices - Integral foods)
- 100 g de pain d'épices (Mulot et Petit Jean)
- 75 g de chapelure de pain maison
- 75 cl de vin blanc
- 40 g d'échalion ou échalotes (ferme Dubois)
- 25 g de persil
- 50 g de crème fraîche épaisse (ferme du Mont Lassois)
- 25 cl d'huile d'olive
- 20 g de beurre (beurrière de Nozeroy)
- 15 g de farine (ferme de la goutte d'Or)
- 100 g d'Époisses (fromagerie Gaugry)
- Sel fin et poivre du moulin

- Décontamination des légumes. Éplucher les échalotes et les ciseler. Effeuiller et concasser le persil.
- Trancher le pain d'épices et le sécher au four. Refroidir et mixer pour obtenir une chapelure fine. Confectionner le bouillon et le roux, puis lier votre bouillon avec le roux confectionné.
  Réserver au chaud.
- Faire chauffer de l'huile d'olive dans une sauteuse, colorer sur les 2 faces les filets de poulet, assaisonner, débarrasser et réserver au chaud.
  Préchauffer votre four à 160°C.
- **Confection de l'enrobage :**
  Dans la sauteuse de l'huile d'olive, faire suer les échalotes, cuire 2 min puis déglacer au vin blanc et laisser réduire presque à sec. Ajouter alors la chapelure de pain et de pain d'épices et le persil concassé.
- Recouvrir les filets de poulet de l'enrobage puis finir leur cuisson au four 8 à 10 min.
- **Pendant ce temps finir la crème à l'Époisses :** faire bouillir le velouté de volaille, ajouter la crème épaisse et cuire à frémissement jusqu'à obtention de la consistance qui tient sur la cuillère.
  Ajouter l'Époisses en morceaux, porter à ébullition, retirer du feu et mixer.
  Attention : ne pas faire bouillir pour ne pas trop cuire le fromage.
- Choisir votre garniture et dresser à votre convenance.
  Bonne dégustation.



Poulet Yassa



Chefs cuisiniers
Jean-Yves PRIGENT
et Morgane GUICHOUX
Collège Gwer Halou
CALLAC

Préparation **45 min** | *Cuisson* **75 min** | **6** *Personnes*

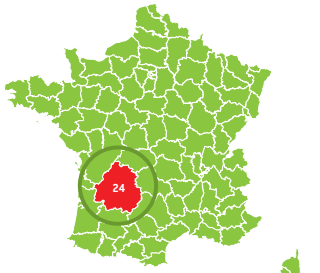
INGRÉDIENTS

- 3 c à c de moutarde
- 5 oignons
- 2 gousses d'ail
- 3 citrons jaunes
- 1 citron vert
- 6 cuisses de poulet
- 2 feuilles de laurier
- 5 c à s d'huile
- Sel / poivre
- 300 g de riz blanc indica
- 1 piment frais

- Presser les citrons et en recueillir le jus. Eplucher et émincer 2 oignons puis écraser la gousse d'ail.
- Dans un bol, réaliser la marinade en mélangeant la moitié de l'huile avec le jus des citrons, l'ail écrasé et les oignons émincés. Saler et poivrer légèrement.
- Après avoir découpé la volaille en morceaux, les disposer dans un plat et les recouvrir de la marinade pour qu'ils s'en imprègnent. Laisser mariner de 6 à 12h en mélangeant de temps en temps pour optimiser l'imprégnation.
- Retirer les morceaux de poulet de la marinade et les faire légèrement griller (braise / four ou poêle).
- Eplucher et émincer les 3 oignons restants, émincer et épépiner le piment. Dans une marmite, faire revenir les 3 oignons dans le reste de l'huile.
- Verser la marinade, ajouter le piment, les feuilles de laurier, la moutarde et mélanger.
- Ajouter les morceaux de poulet dans le bouillon et laisser chauffer à feu doux pendant 1h.
  Servir le poulet yassa bien chaud avec du riz blanc.



Flognarde



Chef cuisinier
Laurent RODRIGUES
Collège Léonce Bourliaguet
THIVIERS

INGRÉDIENTS

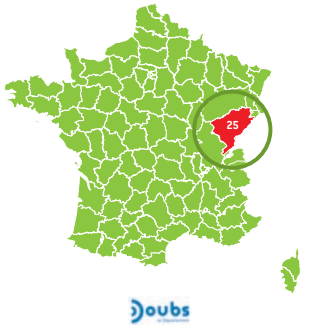
- 3 Œufs (Cédric Ermoli)
- 300 ml de lait (Ferme de Bélardia)
- 90 g de farine (Ferme Lou Gabisou)
- 100 g de sucre (Manger Bio Périgord)
- 4 pommes (Famille Teulet)
- Vanille pm (Manger Bio Périgord)
- Cannelle pm (Manger Bio Périgord)

Préparation **15 min** | *Cuisson* **20 min** | **4** *Personnes*

- Laver et éplucher les pommes, les couper en quartier assez grossier, beurrer un moule et les disposer à l'intérieur.
- **Pour l'appareil :** blanchir les œufs et le sucre, en y ajoutant la cannelle, incorporer la farine, puis le lait et enfin la vanille.
- Verser l'appareil dans le moule et enfourner pour 20 bonnes minutes à 175°C.



Enchilada du Haut-Doubs





Chef cuisinier
Anthony CUENOT
Collège Lucie Aubrac
DOUBS

Préparation **30 min** | *Cuisson* **30 min** | **4** *Personnes*

INGRÉDIENTS

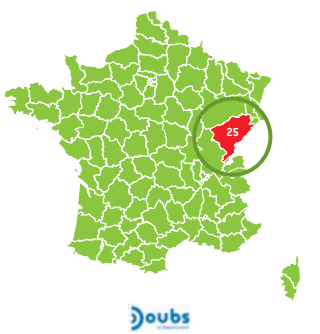
- 50 g de maïs
- 30 g d'haricots rouges
- 1 kg de viande de bœuf hachée fraîche du GAEC du Cicon du Bas
- 1 kg de tomates fraîches
- 200 g d'oignons jaunes
- 1 tête d'ail des Monts de Gy
- 1 c à s de concentré de tomate
- 1 L de lait entier du GAEC de la Vie de fer
- 1 kg de comté râpé de la fruitière des Villages réunis
- 4 galettes wrap diamètre 25 cm du boulanger
- Epices, fond de veau

- Emincer les oignons jaunes et l'ail. Couper en cube les tomates fraîches.
- Faire revenir avec de l'huile d'olive la viande hachée fraîche.
- Ajouter les oignons, l'ail, les tomates, le concentré de tomate et les épices tex mex.
- **Préparation sauce comté :** faire chauffer le lait, ajouter le comté râpé, une cuillère de concentré de tomate et 40g de fond de veau.
- Lier si besoin avec de la maïzena pour obtenir une texture type béchamel.
- En fin de cuisson de la viande, ajouter le maïs et les haricots rouges.
- **Montage :** disposer sur le fond de la tortilla le mélange de viande hachée, napper de sauce comté, plier.



© Florian HOUTMANN

Tarte citron





Cheffe cuisinière
Isabelle GOUDARD
Collège
Pierre-Joseph Proudhon
BESANCON

Préparation
30 min + 3 h de repos

Cuisson
15 à 20 min

4 *Personnes*

INGRÉDIENTS

Pâte sablée :
- 125 g de farine
- 60 g de beurre mou
- 50 g de sucre semoule
- 1 œuf
- 1 pincée de sel

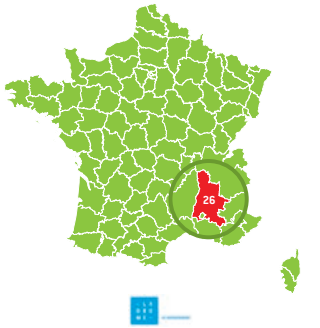
Crème citron :
- 67 g de sucre
- 1 œuf
- 67 g de beurre
- 67 g de jus de citron

- **Pâte sablée :** mélanger tous les ingrédients et mettre au frais pendant 1 heure.
- Etaler la pâte et cuire à blanc à 180°C pendant 15 à 20 min.
- Pendant ce temps, préparer la crème citron.
- Mettre tous les ingrédients pour la crème dans une casserole et chauffer à feu doux jusqu'à épaississement.
- Verser la crème sur la pâte.
- Mettre au frais au moins 2 heures.
- Bonne dégustation.



© Claudia CLAVEL

AGRILOCAL26.FR



Moussaka



Chef cuisinier
Alexandre LAGIER
Collège Joséphine Baker
SAINT-DONAT SUR L'HERBASSE

Préparation **30 min** | *Cuisson* **60 min** | **8** *Personnes*

INGRÉDIENTS

- 900 g de sauté d'agneau (haché)
- 400 g de courgettes (en cube)
- 2 kg d'aubergines (en gros cube)
- 500 g de gnocchi
- 3 gousses d'ail (hachées)
- 250 g de carottes (en julienne)
- 250 g d'oignons (émincés)
- 100 ml d'huile d'olive
- 500 g de tomates concassées
- 500 g de concentré de tomates
- 100 g de mozzarella râpée
- Thym, laurier, sel, poivre

Pour la béchamel :
- 1/2 L de lait
- 50 g de crème fraîche
- 30 g de farine de blé
- Sel, poivre, muscade

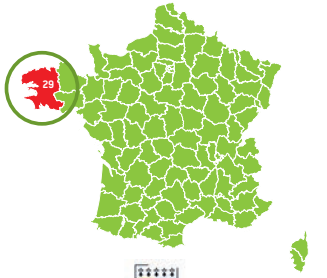
- Découper les aubergines en cubes, assaisonner avec du sel, poivre et la moitié de l'huile d'olive, plaquer et cuire au four à 180°C pendant 20 min.
- Pendant ce temps, faire revenir la viande hachée avec 25ml d'huile, puis réserver. Faire revenir ensuite avec le reste d'huile, les oignons, les carottes et l'ail.
- Ajouter les courgettes en cube au mélange et faire revenir le tout.
- Ajouter la viande hachée cuite, puis le thym et le laurier.
- Ajouter les tomates concassées, le concentré, les aubergines cuites et laisser mijoter le tout 1/2 heure à feu doux. Enfin, ajouter les gnocchis à la préparation.
- Réaliser une béchamel fluide : diluer la farine dans le lait et la crème et faire épaissir à feu doux. Assaisonner.
- Dresser dans un plat à gratin en mélangeant l'ensemble. Cuire au four à 160°C pendant 1h puis ajouter la mozzarella râpée 15 min avant la fin de cuisson.



© Bernard GALERON

Filet de merlu breton

«à la bordelaise maison», avec ses pommes de terre





Cheffe cuisinière
Cécile LE GUERN
Collège des Monts d'Arrée
PLOUNEOUR-MENEZ

Préparation **60 min** | *Cuisson* **25 min** | **4** *Personnes*

INGRÉDIENTS

- 800 g de filets de merlu, lieu noir ou jaune
- 800 à 900 g de pommes de terre

Crumble :
- 300 g de chapelure blonde
- 10 cl d'huile d'olive
- 1 botte de persil hachée
- Ail
- Sel et poivre

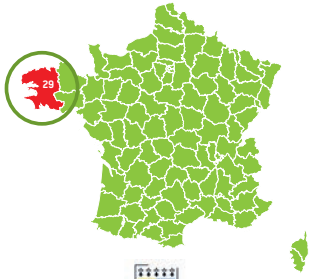
Velouté de poisson :
- 1 L de fumet de poisson
- 0,25 l de vin blanc
- 150 g de beurre demi-sel
- 40 g de maïzena diluée dans un peu d'eau froide
- 5 échalotes
- Ail

- Réaliser le velouté de poisson : faire réduire le vin blanc avec les échalotes hachées, ajouter le fumet, l'ail, et laisser réduire d'un tiers. Ajouter la maïzena en fouettant tranquillement jusqu'à épaississement, puis, en remuant, le beurre en morceaux. Rectifier l'assaisonnement.
  Astuce : le fumet de poisson peut être «fait maison» à l'avance à partir des arêtes de poisson et se congèle facilement.
- Réaliser le crumble en mélangeant l'ensemble des ingrédients.
- Dans un plat, disposer les filets entiers de poisson, en chevauchement sur une bonne épaisseur régulière (3 cm).
- Verser le velouté sur les filets et recouvrir de crumble. Il est possible, selon votre préférence, d'ajouter du persil et un peu de jus de citron.
- Enfourner à 180°C pendant 20 à 25 min.
- Éplucher et couper les pommes de terre en gros morceaux, les rincer et les faire cuire dans une casserole d'eau froide salée pendant 15 à 20 min.
- Dans une assiette, dresser les ingrédients et saupoudrer de persil frais.
  Bon appétit !



Filet mignon de porc

au sarrasin breton





Chef cuisinier
Jérôme HAMARD
Collège Jean Jaurès
BANNALEC

Préparation **15 min** | *Cuisson* **1 min** | **6** *Personnes*

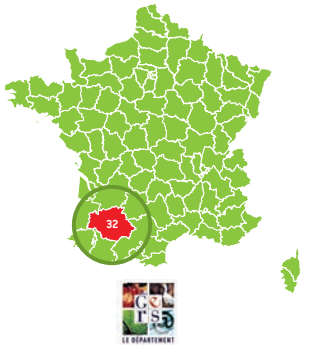
INGRÉDIENTS

- 720 g de filet mignon de porc
- 20 g de sarrasin bio et breton, torréfié et concassé pour le filet mignon
- 30 g de sarrasin torréfié non concassé pour la sauce
- 1 c à s d'huile d'olive
- 2 c à s de vinaigre de cidre breton
- 15 cl de jus de veau
- 50 g de beurre de baratte
- Sel, poivre

- Huiler, saler et poivrer le filet mignon, le rouler dans le sarrasin concassé puis le saisir dans une poêle.
- Préchauffer le four à 100 °C. Enfourner pendant 40 min environ. Si vous avez un thermomètre culinaire, la température du filet doit être de 72°C.
- Déglacer la poêle avec le vinaigre de cidre et le sarrasin torréfié puis mouiller avec le jus de veau.
- Laisser mijoter 5 min puis ajouter le beurre et vérifier l'assaisonnement.
- Dans une assiette, dresser le filet mignon découpé avec des tagliatelles fraîches et du butternut rôti. Napper avec la sauce et déguster.



agrilocal32.fr
plus de Gers dans nos assiettes



Gâteau de semoule
au caramel



Commune
de Vic-Fezensac
VIC-FEZENSAC

Préparation **15 min** | Cuisson **30 min** | **4** Personnes

INGRÉDIENTS

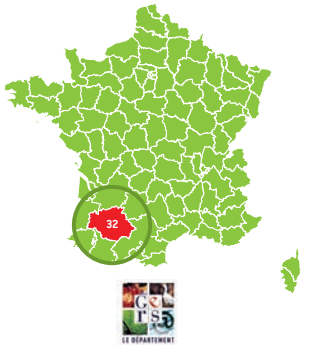
Pour le gâteau de semoule :
- 1 L de lait
- 115 g de sucre
- 115 g de semoule fine
- 1 c à s de vanille liquide
- 3 œufs

Pour le caramel :
- 250 g de sucre
- 65 ml d'eau (première cuisson)
- 125 ml d'eau (deuxième cuisson)
- 15 g de vinaigre blanc

- **Préparation du gâteau de semoule :**
  Préchauffer le four à 180°C. Faire bouillir le lait avec le sucre. Battre les œufs et les réserver.
- Une fois le lait bouillant, baisser le feu et ajouter la semoule tout en fouettant à feu doux. Une fois la préparation épaissie, hors du feu ajouter les œufs battus.
  Habiller un plat à manquer d'une feuille de papier cuisson et disposer la préparation, égaliser avec une maryse. Cuire au four 30 minutes. Laisser refroidir et mettre au réfrigérateur avant de couper et de déguster.
- **Préparation du caramel liquide :**
  Dans une casserole, mettre le vinaigre blanc, le sucre et les 65ml d'eau, faire chauffer à feu moyen.
  Quand le caramel a une coloration bien dorée, enlever la casserole du feu et la mettre dans un évier, ajouter les 125ml d'eau. Remettre à chauffer pendant 2 min à feu vif puis éteindre et laisser reposer avant de déguster.



agrilocal32.fr
plus de Gers dans nos assiettes



Parmentier de canard



Cheffes cuisinières
Carole BOYER
et Noëlle CAZZOLA
Ecole primaire
de Lannepax
LANNEPAX

Préparation **45 min**

Cuisson **25 min + 3 min**

4 *Personnes*

INGRÉDIENTS

- 10 pommes de terre
- 4 cuisses de confit de canard
- 2 oignons
- 2 échalotes
- 10 cl de crème fraîche
- Lait
- Eau
- Sel, poivre
- Muscade râpé
- Chapelure

- Laver, éplucher les pommes de terre. Mettre à cuire dans de l'eau salée.
- Dégraisser et désosser les confits, les découper grossièrement. Conserver la graisse.
- Eplucher et émincer les oignons et les échalotes. Les faire revenir à feu doux avec de la graisse.
- Ajouter les confits. Mettre à feu vif jusqu'à ce qu'ils soient moelleux et grillés.
- Ecraser les pommes de terre à la fourchette. Ajouter autant d'eau que de lait jusqu'à ce qu'elle soit moelleuse puis ajouter sel, poivre, muscade et crème.
- Préchauffer le four à 200°C. Dans un plat haut, étaler un peu de purée au fond puis une couche de confit et une couche de purée.
- Parsemer de fromage râpé et chapelure en fonction de votre goût. Cuire au four 25 min puis 3 min au grill. Servir avec une salade verte.



Carbonnade du Chef





Chef cuisinier
Quentin LOIGNON
Collége du Plateau
LAVANS-LES-SAINT-CLAUDE

Préparation **30 min** | *Cuisson* **240 min** | **4** *Personnes*

INGRÉDIENTS

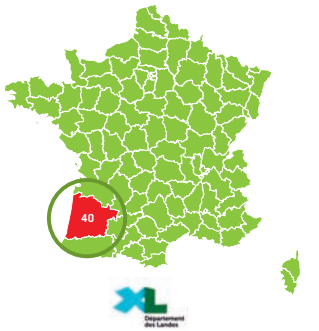
- 1,5kg de paleron de bœuf
- 30 g de Cassonade
- 8 tranches de pain d'épices
- 3 branches de thym
- 2 oignons
- 75cl de bière ambrée locale
- 10 cl de vinaigre de vin rouge
- 30 g de farine
- Sel poivre
- 4 c à s de moutarde

- Découper la viande en morceau de 50g. Eplucher les oignons puis les émincer.
- Dans une cocotte, faire dorer la viande dans le beurre fondu avec la cassonade. Une fois dorée, débarrasser la viande et ajouter les oignons puis le thym.
- Déglacer au vinaigre de vin rouge.
- Ajouter la viande, puis la farine, puis mélanger pendant 2 minutes.
- Ajouter la bière, le thym, le pain d'épices avec la moutarde.
- Porter à ébullition , couvrir et baisser le feu, laisser mijoter 3h.
- Faire griller les morceaux de pain d'épices restants pour la décoration.



© Philippe LAMARQUE

LES PRODUCTEURS EN UN CLIC
AGRILOCAL40



Lentilles et légumes rôtis



Chefs cuisiniers
Philippe LAMARQUE
et Matthieu DUFLOS
et son équipe
Village Landais Alzheimer
Henri Emmanuelli
DAX

Préparation **30 min** | *Cuisson* **40 min** | **4** *Personnes*

INGRÉDIENTS

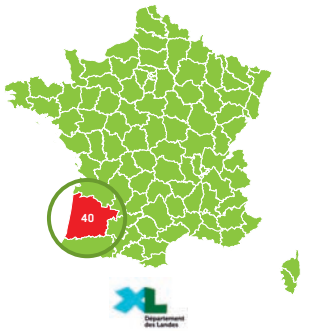
- 200 g de lentilles vertes
- 3 belles carottes
- 1 oignon frais
- 1 botte de ciboulette
- 300 g de pommes de terre nouvelles
- Romarin du potager du village
- Graines de lin blond bio
- Graines de courges bio
- Sésame noir bio
- Vinaigre balsamique
- Huile d'olive
- Piment d'Espelette

- Tailler les carottes dans la longueur et refendre. Enrober d'huile d'olive, de gros sel et de romarin.
- Rôtir les carottes et pommes de terre enrobées d'un mélange d'huile d'olive, de gros sel, piment d'Espelette et de romarin et graines jusqu'à coloration, environ 30 à 40 min à 180/200°C au four en chaleur sèche.
- Cuire les lentilles à feu doux, départ eau froide non salée. Au bout de 20 min, saler l'eau, cuire encore 15 min. Lorsque les lentilles sont cuites, mais encore fermes, bien les égoutter.
- Réaliser une vinaigrette à base de vinaigre balsamique d'huile d'olive, relevée d'une pointe de piment d'Espelette.
- Bien imprégner les lentilles égouttées de vinaigrette. Réserver dans un bol le surplus. Disposer l'oignon frais et la ciboulette, saupoudrer de graines.


© Fatima BENNAR

LES PRODUCTEURS EN UN CLIC
AGRILOCAL40

Pastis Landais





Cheffe cuisinière
Fatima BENNAR
Ecole de Pontenx
les Forges
PONTENX-LES-FORGES

INGRÉDIENTS

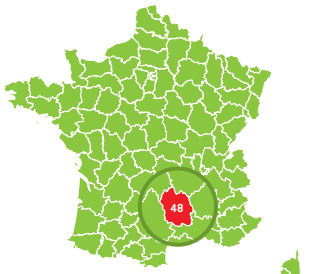
- 40 g de levure fraîche
- 100 ml de lait tiède
- 100 g de sucre rapadura
- 25 g de sucre
- 200 g de farine
- 3 œufs entiers à température ambiante
- 90 g de beurre mou
- 1 pincée de sel
- Parfum au choix (vanille, fleur d'oranger, rhum, anisettes, zestes de citron)
- Sucre cassons

Préparation **200 min** | *Cuisson* **35 min** | **4** *Personnes*

- Dans un bol, délayer la levure fraîche dans le lait tiède. Laisser reposer quelques minutes jusqu'à dissolution complète. Dans un saladier, mélanger les sucres, la farine et le sel.
- Ajouter les œufs et le parfum choisi. Incorporer progressivement le mélange lait-levure tout en pétrissant.
- Ajouter le beurre mou en plusieurs fois et continuer à pétrir jusqu'à obtenir une pâte lisse, souple et homogène.
- Couvrir et laisser lever environ 1 heure, ou jusqu'à ce que la pâte double de volume.
  Dégazer la pâte en appuyant légèrement dessus. Déposer la pâte dans un moule beurré puis ajouter le sucre cassons (déco).
- Laisser lever une seconde fois 2h.
  Cuire au four préchauffé à 170-180°C pendant 25 à 35 min, jusqu'à obtenir une belle coloration dorée.
- Pour vérifier la cuisson, piquer avec un couteau et la lame doit rester sèche.
  A servir avec une crème anglaise ou confiture maison (Choix du chef plutôt une compote pomme kiwi maison).
- **Astuce : le choix du sucre rapadura donnera une bonne couleur ambrée au pastis.**



© S.Fournage



Moelleux à la châtaigne 100% Bio



Chef cuisinier
Valentin TOURNAIRE
Institut Agro -
Campus de Florac
FLORAC

Préparation **15 min** | *Cuisson* **45 min** | **5** *Personnes*

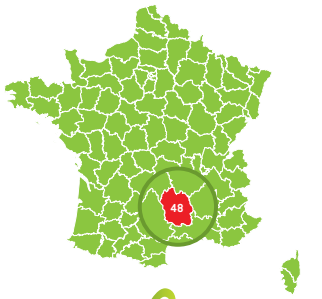
INGRÉDIENTS

- 300 g de crème de marron de La Borieta de Juju
- 2 œufs de La Borieta de Juju
- 60 g de beurre

- Préchauffez le four à 150°C.
- Faire fondre le beurre.
- Dans un saladier, mettre la crème de marron, les œufs et le beurre fondu et mélanger le tout.
- Verser le mélange dans des moules individuels ou des moules à cake préalablement graissés.
- Mettre au four à 150°C pendant 45 min.



Saucisse
aux pommes de terre et châtaignes





Chefs cuisiniers
Serge NURIT
et Laurent EGLIN
Foyer de Vie Arc-en-Ciel
de Chaudeyrac
CHAUDEYRAC

Préparation **60 min** | *Cuisson* **30 min** | **4** *Personnes*

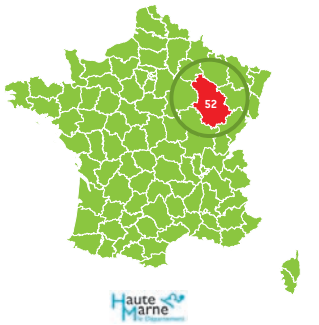
INGRÉDIENTS

- 500 g de chair à saucisses du GAEC Balez
- 500 g de pommes de terre des Pépites de l'Aubrac
- 250 g de châtaignes au naturel (cuit sous vide) de Verfeuille
- 50 g de boyau de saucisse
- Sel, 5 baies concassées

- Eplucher et couper les pommes de terre en brunoise de 5mm.
- Mélanger les pommes de terre, les châtaignes entières et la chair à saucisse.
  Assaisonner.
- Mettre en boyau le mélange obtenu.
- Cuire 25 min dans de l'eau bouillante.
- Faire saisir dans du beurre afin de la colorer.
- Dresser accompagné d'une garniture de légumes de saison de votre choix.



Lasagnes de truite aux petits légumes





Chef cuisinier
Colin DRUT
Restaurant
«Le goût des autres»
LANGRES

Cuisson
45 min
+ 10 min

INGRÉDIENTS

Sauce aux petits légumes :
- 250 g de carottes (Platobio)
- 200 g de courgettes (Platobio)
- 50 g d'oignons jaunes
- 15 g de beurre
- 0,5 litre de crème liquide
- Huile, sel, poivre pm

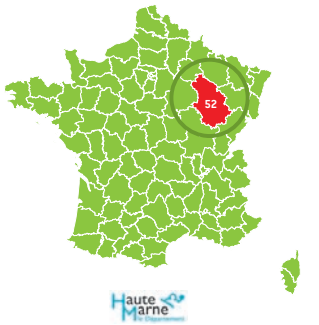
Sauce Mornay :
- 0,25 litre de Lait (ferme du val)
- 20 g de beurre
- 25 g de farine (ferme des 4 vents)
- 25 g d'emmental de Haute-Marne
- Sel, poivre, muscade pm

- 250 g de truites (Truite de l'Aube)
- 500 g de pâtes à lasagnes (Ferme Meuret)
- Bouquet garni
- 50 g d'emmental râpé

- Laver, éplucher et tailler les légumes en brunoise. Faire revenir au beurre. Ajouter la crème et faire réduire à consistance onctueuse
- Parer et lever les filets de truite. Faire cuire au court bouillon avec la garniture aromatique. Réserver au froid.
- Confectionner une sauce Mornay (bien cuire le roux blanc et le lait. Ajouter l'emmental râpé en fin de cuisson).
- Monter les lasagnes en alternant une couche de pâte, 1 couche de sauce petits légumes, 1 couche de truite émiettée et une couche de sauce marnay.
- Finir avec une couche de pâte, 1 couche de sauce Mornay et de l'emmental râpé
- Cuire au four 45 mn à 150 °C puis 10 mn à 190 °C pour gratiner
- Servir bien chaud accompagné d'une salade verte



Quenelles de fromage blanc Langroise





Chef cuisinier Jérémy PARISON et son équipe
Collège de Colombey les 2 Églises
COLOMBEY-LES-2-EGLISES

Préparation **30 min** | Cuisson **30 min** | **4** Personnes

INGRÉDIENTS

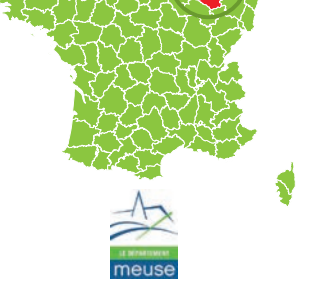
Quenelles de fromage blanc :
- 200 g de farine de blé Bio (Ma graine d'Orges)
- 200 g de fromage blanc Bio (Labreveux)
- 2 œufs (Chant'Poule)
- 60 g de fromage de Langres (Schertenlieb)
- Noix de muscade, sel, poivre, ciboulette pm

La sauce :
- 90 g de crème fraîche
- 20 cl de fond de volaille
- 90 g de fromage de Langres
- 20 g de roux blanc

- Dans un grand saladier, mélanger le fromage blanc, les œufs, la farine et le Langres coupé en petit morceaux jusqu'à obtention d'un mélange homogène.
- Assaisonner selon vos goûts. Ajouter la ciboulette ciselée. Mettre en poche avec une douille ronde de 1 cm. Laisser reposer 1 heure.
- Prenez la poche et, à l'aide d'un couteau fin, former des petites quenelles que vous pochez dans une casserole d'eau bouillante.
- Rincer les quenelles cuites à l'eau fraîche et faites sécher sur un papier absorbant.
- Faire revenir les quenelles dans le beurre jusqu'à coloration sur les deux faces.
- **Confection de la sauce :** Chauffer le bouillon et la crème. Incorporer le fromage de Langres. Mixer. Lier avec un roux blanc.
- Déposer votre sauce au fond de l'assiette et rajouter les quenelles bien grillées. Vous pouvez accompagner ce plat de lardons grillés ou d'une salade verte.



Clafoutis aux cerises de mon verger





Cheffe cuisinière
Cécile ZAMBAUX
Collège André Theuriet
BAR-LE-DUC

Préparation **15 min** | *Cuisson* **35 min** | **6** *Personnes*

INGRÉDIENTS

- 600 g de cerises dénoyautées
- 50 g de sucre
- Un demi jus de citron
- 20 g de maïzena

Pour le crumble

- 100 g de farine
- 100 g de beurre
- 100 g de sucre roux
- 50 g de noisettes concassées
- 1 pincée de sel

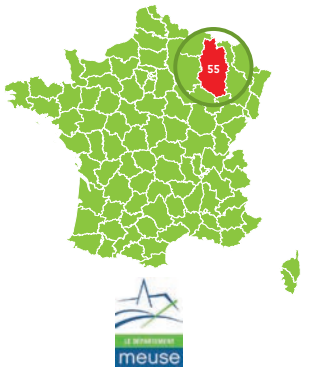
- Mélanger les cerises avec le citron et la maïzena. Les disposer dans des ramequins.
- Mélanger le sucre, la farine, la poudre de noisette et le sel.
- Ajouter le beurre, travaillez avec les doigts pour obtenir une pâte sableuse.
- Répartir la pâte à crumble sur les cerises.
- Enfourner à 180°C environ 35 min.
- Servir tiède.
  Selon les saisons, adapter le fruit (pommes, poires, fruits rouges, etc.).



Rougail saucisses

riz bio, lentilles beluga bio et son rougail tomates





meuse



Chefs cuisiniers
Jérémy ODIN
et Alexis MASSON
Collège Les Cuvelles
VAUCOULEURS

Préparation **70 min** | *Cuisson* **55 min** | **6** *Personnes*

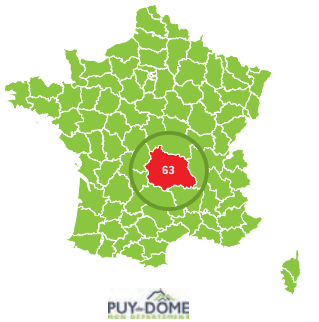
INGRÉDIENTS

- Saucisse fraîche HVE de Meuse : 2 grosses
- Saucisse fumée HVE de Meuse : 4 grosses
- 10 tomates
- 400 g de riz basmati
- 200 g de lentilles beluga BIO locales
- 4 oignons
- 4 gousses d'ail
- Gingembre frais
- 3 Piments oiseau
- Thym, curcuma
- Huile
- Sel, poivre

- **Pour le Rougail saucisses :** plonger les saucisses dans l'eau bouillante 10-15 min puis les découper en biseau.
- Tailler 7 tomates en cubes, émincer 2 oignons finement et au pilon, écraser l'ail, le gingembre et le piment.
- Faire revenir les saucisses dans un filet d'huile, ajouter 2 oignons, 2/3 mélange écrasé au pilon puis les tomates, le thym, le curcuma et le poivre. Poursuivre la cuisson jusqu'à ce que la sauce soit bien réduite, goûter et éventuellement rectifier l'assaisonnement.
- **Pour les lentilles :** faire roussir 1 oignon émincé dans l'huile, ajouter une partie du mélange écrasé (en garder 2 cuillères à café), le thym et le curcuma, puis ajouter les lentilles et couvrir avec de l'eau et cuire doucement à couvert. Une fois cuite, écraser 1/4 de lentilles, les remettre avec le reste et laissez mijoter 5 min.
- **Pour le rougail tomate :** couper finement 3 tomates, ajouter un demi oignon finement émincé et ajouter le restant de la préparation écrasée au pilon et ajouter un filet d'huile d'olive.
- **Pour le Riz Créole :** laver le riz plusieurs fois, le mettre dans une casserole et mettre 2 fois le volume d'eau salée, porter à ébullition et cuire à feu doux et à couvert jusqu'à ce que l'eau soit évaporée soit environ 15 min, rectifier l'assaisonnement.
- Dresser dans l'assiette vos préparations et dégustez !



Agrilocal63.fr



Rillettes de carpe du Forez



Chef cuisinier
David BLANCHEFORT
Centre Hospitalier
d'Ambert
AMBERT

Préparation **20 min** | *Cuisson* **15 min** | **4** *Personnes*

INGRÉDIENTS

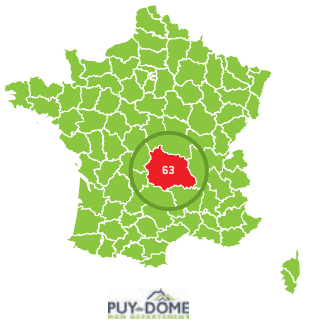
- 100 g d'émietté de carpe des Dombes
- 40 g de poireau
- 10 g d'échalotes
- 2,5 g de sel
- Une pincée de poivre
- 50 g de fromage blanc 7,5% / petit suisse
- 30 g de mascarpone
- 10 g de poivrons
- Un filet d'huile d'olive

- Commencer par ciseler finement le poireau, l'échalote, le poivron et faire revenir dans un filet d'huile d'olive.
- Ajouter l'émietté de carpe aux légumes et laisser cuire doucement à feu doux pendant 5 min.
- Refroidir la préparation.
- Après refroidissement, incorporer le fromage blanc et le mascarpone, bien mélanger et assaisonner selon les goûts.
- Servir en petits pots individuels, ciboulette et tomate cerise pour le dressage, accompagné de bon pain.



© Jason Berriat - CD63

Agrilocal63.fr



Échine de porc d'Auvergne confite

purée de lentilles blondes du Puy-de-Dôme et patate douce



Chef cuisinier
Pascal NELY
Collège de la Durolle
LA MONNERIE-LE-MONTEL

Préparation **40 min** | Cuisson **4h30** | **4** Personnes

INGRÉDIENTS

- 600 g d'échine de porc d'Auvergne
- 4 oignons rouges
- 2 carottes
- 20 cl de sauce barbecue
- 10 cl de sauce tomate maison
- 10 cl de vin blanc AOC Côtes d'Auvergne
- 2 cuillères d'huile d'olive

Pour la purée :

- 200 g de lentilles blondes
- 2 oignons rouges
- 2 carottes
- 1 patate douce
- 30 g de beurre
- Sel, poivre

- Verser l'huile d'olive dans une cocotte passant au four. Quand elle est chaude, faites colorer l'échine sur toutes les faces.
- Ajouter ensuite les cubes d'oignons et les rondelles de carotte, laisser revenir rapidement pour qu'ils commencent juste à blondir.
- Pendant ce temps, mélanger la sauce barbecue, le ketchup et le vin blanc. Si la sauce est trop épaisse, ajouter un verre d'eau.
- Ajouter la sauce à la préparation et enfourner à 140°C pendant 4h30.
- Pour la purée, couper les oignons, les carottes et la patate douce en cubes.
- Mettre les lentilles et les légumes dans une casserole et mouiller d'eau froide à hauteur. Cuire avec couvercle 35 min, assaisonner puis mixer en ajoutant le beurre.
- Sortir le porc de la cocotte, sur une planche effilocher la chair. Dresser la purée et l'effiloché en emporte-pièce, ajouter la sauce.



Agrilocal



Saint-Honoré aux fraises d'Alsace



Cheffe cuisinière
Nadia BOUZABIA
Collège Nathan Katz
BURNHAUPT-LE-HAUT

Préparation **165 min** | *Cuisson* **90 min** | **6** *Personnes*

INGRÉDIENTS

- 1 rouleau de pâte feuilletée

Pour la pâte à choux :
- 75 g de beurre
- 85 g d'eau
- 85 g de lait
- 3 g de sel
- 3 g de sucre
- 90 g de farine
- 3 œufs entiers

Pour le craquelin :
- 55 g de beurre
- 45 g de farine
- 55 g de sucre roux

Pour la crème à la fraise :
- 300 g de fraises d'Alsace
- 4 jaunes d'œufs
- 35 g de sucre
- 30 g de maïzena
- -20 g de beurre
- 60 g de crème chantilly

Pour la gelée de fraises :
- 360 g de fraises d'Alsace
- 50 g de sucre
- 5 g d'agar agar

Pour la chantilly à la vanille :
- 450 g de crème liquide
- 40 g de sucre
- 2 gousses de vanille
- Pour le dressage : 6 fraises d'Alsace

- **La pâte feuilletée :** cuire la pâte feuilletée entre 2 plaques pendant 45 min à 160°C. Une fois le feuilletage cuit, saupoudrer de sucre et faire caraméliser au four à 220°C pendant quelques minutes.
  Découper un rectangle de 27 x 11cm avec un couteau scie.
- **Le craquelin :** mélanger la farine, le beurre pommade et le sucre. Étaler entre deux feuilles de papier sulfurisé, réserver au frais pour raffermir la pâte et découper des petits cercles avec un emporte-pièce.
- **La pâte à choux**
  Dans une casserole, faire bouillir le beurre, l'eau, le sel et le sucre. Retirer du feu et incorporer la farine. Faire sécher la pâte dans la casserole à feu doux durant quelques minutes. Mettre cette préparation dans la cuve en utilisant la feuille du batteur et ajouter les œufs petit à petit en mélangeant rapidement.
  Pocher des petits choux à la poche à douille unie (ou à l'aide d'une cuillère) et disposer dessus les ronds de craquelin. Faire cuire à 170°C pendant 30 min. Laisser refroidir.
- **La gelée de fraise :** cuire les fraises avec le sucre, les mixer et incorporer l'agar-agar, faire cuire quelques minutes. Débarrasser dans un cadre rectangulaire d'une dimension de 27 x 11cm et laisser refroidir au congélateur jusqu'à ce qu'elle soit bien ferme.
- **La crème à la fraise :** mixer les fraises afin d'obtenir une purée, puis la faire chauffer. Dans un récipient, mélanger le sucre, les jaunes d'œufs, la maïzena et l'agar-agar. Incorporer le mélange à la purée de fraises. Faire cuire le tout jusqu'à ébullition. En fin de cuisson, incorporer le beurre. Transvaser dans une plaque et laisser refroidir pendant une heure. Monter puis ajouter la crème chantilly. Réserver 150g de crème à la fraise pour garnir les choux.
- **Chantilly :** monter la chantilly au batteur avec les grains de vanille, rajouter le sucre à la fin.
- **Montage :** garnir les petits choux de crème précédemment réservés. Garnir la pâte feuilletée de la gelée de fraise, puis de la crème à la fraise.
  Disposer sur chaque côté les choux et avec une douille à Saint-Honoré (ou à l'aide d'une cuillère), pocher la chantilly sur le gâteau, puis ajouter quelques fraises.



Agrilocal



Terrine aux deux asperges



Chef cuisinier
Hervé JOTZ
et son équipe
Collège Maréchal
de Mac Mahon
WOERTH

Préparation **20 min** | *Cuisson* **30 min** | **4** *Personnes*

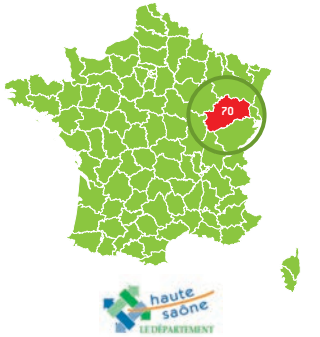
INGRÉDIENTS

- 2 œufs entiers
- 200 g d'asperges blanches d'Alsace épluchées et blanchies
- 10 cl de crème fraîche
- 20 g de Maïzena
- 4 asperges vertes blanchies et émincées
- Sel, poivre
- Estragon haché
- Suggestion d'accompagnement :
- 4 tranches de jambon
- Quelques pointes d'asperges

- Mixer les asperges blanches avec les œufs, la crème et la maïzena, puis assaisonner.
- Ajouter les dés d'asperges vertes.
- Verser le tout dans un moule à cake anti-adhésif.
- Cuire dans un four mixte à 110°C pendant 30 min.
- Laisser refroidir puis démouler et servir en tranche sur une assiette avec une tranche de jambon et quelques pointes d'asperges.



Pavlova aux cerises de Fougerolles





Cheffe cuisinière
kelly BERTRAND
Collège des Combelles
FOUGEROLLES-SAINT-VALBERT

Préparation **20 min** | *Cuisson* **1 h** | **6** *Personnes*

INGRÉDIENTS

Meringue :
- 1 c à c de Maïzena
- 4 blancs d'œufs
- 250 g de sucre en poudre
- 1 c à c de vinaigre blanc

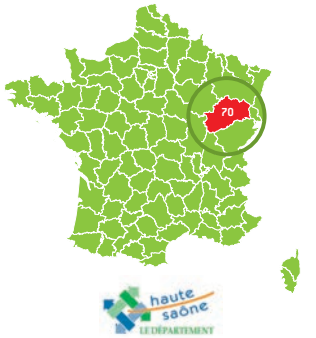
Pour la chantilly :
- 1 L de crème 30 % MG
- 250 g de sucre glace

- 200 g de cerises

- Clarifier les œufs.
- Battre les blancs en neige ferme en y ajoutant le sucre en poudre, la maïzena et le vinaigre sans cesser de fouetter.
- Dresser les meringues à l'aide de la poche à douille sur une plaque de cuisson sulfurisée. Cuire au four à 100°C pendant une heure.
- Faire monter la crème en chantilly.
- Dresser la pavlova en commençant par le socle de meringue puis continuer par la crème chantilly, garnir de cerises de Fougerolles et finir par une meringue.



Poutine Franc-Comtoise





Chef cuisinier
Antoine DAGUE
Collège Duplessis-Deville
FAUCOGNEAY-ET-LA-MER

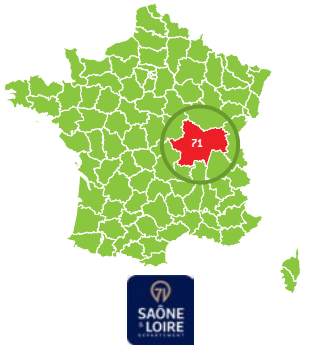
Préparation **8 min** | *Cuisson* **14 min** | **4** *Personnes*

INGRÉDIENTS

- 800 g de pommes de terre type Bintje
- 60 cl de crème 35 %
- 100 g de cancoillotte
- 1 oignon
- 150 g de Comté
- 1 gousse d'ail
- Huile d'olive
- Beurre
- Sirop d'érable
- Sauce worcestershire
- Paprika, sel, poivre

- Éplucher et tailler les pommes de terre en frites.
- Éplucher et ciseler les oignons et l'ail, puis les faire suer à l'huile d'olive et au beurre.
- Ajouter la cancoillotte et la crème. Assaisonner avec le sirop d'érable, le paprika, la sauce Worcestershire, le sel et le poivre, selon votre goût.
- Blanchir les pommes de terre à la friteuse à 150 °C pendant 6 à 8 min, puis à 180 °C pendant 2 à 3 min selon la taille des frites.
- Dressage : verser les frites, puis napper de sauce. Ajouter des dés de Comté.





Ballottine de volaille

de Bresse façon Gaston Gérard revisitée et pommes dauphine



Chef cuisinier
Ludovic BLANCHOT
Collège Le Petit Prétan
GIVRY

Préparation **1h** | *Cuisson* **1h30** | **4** *Personnes*

INGRÉDIENTS

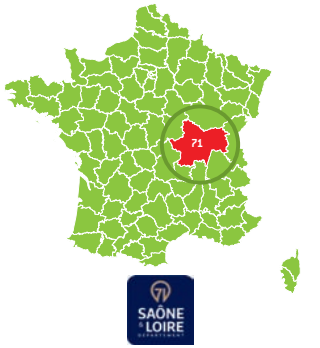
Pour les pommes dauphine :
- 1 kg de pommes de terre
- 25 cl d'eau
- 110 g de beurre
- 130 g de farine
- 4 œufs
- Sel, poivre, muscade
- Huile de friture

Pour la volaille :
- 4 suprêmes de volaille de Bresse
- 300 g de chair de volaille
- 1 blanc d'œuf
- 15 cl de crème liquide entière
- 120 g de comté en bâtonnets
- Sel, poivre
- Paprika doux

Pour la sauce Gaston Gérard :
- 3 échalotes ciselées
- 20 cl de vin blanc sec de Bourgogne
- 20 cl de fond de volaille
- 30 cl de crème entière
- 2 c à s de moutarde de Dijon
- 120 g de comté râpé (pour les tuiles)
- 1 c à c de paprika
- Beurre, sel, poivre

- **Pour les pommes dauphine :** Réaliser une purée avec les pommes de terre. Préparer une pâte à choux : faire bouillir l'eau, le beurre et le sel. Ajouter la farine d'un seul coup et dessécher la pâte sur le feu. Hors du feu, incorporer les œufs un à un.
  Mélanger la pâte à choux avec la purée de pommes de terre. Former des petites boules et réserver au frais jusqu'au service.
  Puis les frire à 170°C pendant 4 à 5 min.
- Mixer la chair de volaille bien froide avec le blanc d'œuf. Ajouter progressivement la crème froide. Assaisonner avec sel, poivre et une pincée de paprika. Réserver au frais.
- Ouvrir les suprêmes en portefeuille. Étaler une fine couche de farce. Déposer au centre un bâtonnet de comté. Rouler bien serré dans du film alimentaire spécial cuisson.
  Former des ballottines régulières. Pour cela, une fois dans le film, les envelopper également dans une feuille d'aluminium afin d'obtenir une forme plus homogène.
- Cuire au four vapeur ou au bain-marie jusqu'à atteindre 68°C à cœur. Refroidir, puis retirer le film une fois bien froid.
  Colorer rapidement au beurre avant service.
- Sauce : Faire suer les échalotes au beurre. Déglacer au vin blanc. Réduire presque à sec. Ajouter le fond de volaille. Réduire de moitié. Incorporer la crème puis la moutarde. Ajouter le paprika, sel et poivre.
- **Tuiles de comté :** Sur une plaque légèrement graissée, déposer de petits tas de comté râpé. Cuire à 170°C pendant environ 5 min.
- Tracer un large trait de sauce Gaston Gérard dans l'assiette. Déposer la ballottine coupée en deux (en biseau ou en carrés réguliers) au centre.
  Ajouter les tuiles de comté de part et d'autre de la ballottine.
  Servir les pommes dauphine à part, dans une petite assiette.





Mousse de betterave locale

et chèvre frais, pickles de Chioggia du coin, courgette crue locale et fleurs du jardin



Cheffe cuisinière
Emilie BRET
Collège Jean Moulin
MARCIGNY

Préparation **45 min**

4 *Personnes*

INGRÉDIENTS

Via Agrilocal :
- 3 courgettes
- 3 betteraves cuites (Le jardin Elginois Légny - 59 km)
- 100 g de fromage charolais de chèvre frais (Chèvrerie Terre Chaude La Boulaye - 52 km)
- Fleur de bleuet (La Belle et la Blette Saumure en Brionnais - 5km)

Autre fournisseur :
- 15 ml d'huile d'olive
- Graine de sésame noire
- Sel, poivre pm

- Mixer la betterave cuite et épluchée avec le fromage de chèvre et l'huile d'olive. Rectifier l'assaisonnement.
- Dresser la mousse de betterave à l'emporte-pièce.
- Déposer les lamelles de courgettes crues autour.
- Détailler joliment le pickles de betteraves Chioggia (préparée la veille) et placer sur la mousse de betterave.
- Saupoudrer de graines de sésames.
- Décorer avec les fleurs comestibles, ici bleuet.



© C. SIMON – Département de la Seine-Maritime

Cuisse de volaille confite

au cidre et à l'estragon, purée de carottes et pommes grenailles rôties, jus de volaille



Chef cuisinier
Hervé LIBERT
Collège Jehan le Povremoyne
SAINT-VALERY-EN-CAUX

Préparation **1h** | *Cuisson* **2h** | **5** *Personnes*

INGRÉDIENTS

Pour la volaille :
- 5 cuisses de pintade (vous pouvez choisir n'importe quelle autre volaille)
- 50 g de beurre
- 35 g de farine
- 1/2 bouteille de cidre
- 1 bouquet d'estragon
- 5 gousses d'ail
- 3 carottes
- 2 oignons
- 50 g de gingembre
- 0,5 L de fond blanc
- Sel / poivre

Pour la purée de carottes :
- 1 kg de carottes
- 0,5 L de crème
- 0,5 L d'eau
- Sel

Pour les pommes de terre grenailles rôties :
- 1,5 kg de pommes de terre nouvelles, grenailles
- Huile de colza
- Thym séché
- Laurier
- Ail en chemise
- Romarin
- Sel / poivre

- **Pour la volaille :**
  Préparer la garniture aromatique, éplucher et tailler en mirepoix les carottes, les oignons, le gingembre et l'ail.
  Fariner, saler et poivrer les cuisses de pintade et retirer l'excédent de farine.
  Dans une grande sauteuse, faire colorer les cuisses de pintades côté peau en premier, à feu moyen. Lorsque la coloration est légèrement marquée, ajouter le beurre et laisser-le devenir légèrement noisette en remuant le récipient, sans retourner les cuisses.
  Lorsque la coloration de la peau est idéale, débarrasser les cuisses dans un plat assez profond en laissant le côté peau sur le dessus.
- Dégraisser la sauteuse, et ajouter la garniture aromatique en la faisant suer avec une noix de beurre, jusqu'à une légère coloration. Déglacer la garniture aromatique avec le cidre, puis laisser réduire celui-ci à 90%.
  Puis, mouiller cette préparation avec le fond blanc, et porter à ébullition.
  Laisser réduire pendant 20 min à feu moyen, puis verser le bouillon préalablement passé au chinois sur les cuisses de pintade, quasiment jusqu'à total recouvrement de celles-ci (laisser la peau hors du liquide pour la conserver croustillante).
- Effeuiller la moitié du bouquet d'estragon sur les cuisses de pintade. Couvrir votre plat contenant les cuisses et le bouillon, et enfourner à couvert dans un four ventilé à 180°C pendant 1h30 environ. Débarrasser ensuite les cuisses dans un autre plat en conservant leur partie inférieure dans le liquide de cuisson.
  Avec le reste du liquide de cuisson, terminer le jus : lorsqu'il est à consistance de demi-glace, ajouter une noix de beurre, porter à ébullition, et hors du feu, ajouter la seconde partie de l'estragon finement haché.
- **Pour la purée de carottes :**
  Eplucher les carottes et émincer-les finement. Dans une grande casserole, porter les carottes à ébullition durant 10 min à feu moyen. Une fois cette étape passée, ajouter la crème, une pincée de sel et faites cuire le tout durant 40 à 50 min en remuant très régulièrement.
  Lorsque les carottes s'écrasent facilement, égoutter les en conservant le liquide de cuisson.
  Passer les carottes avec un peu de liquide de cuisson au mixeur à pleine vitesse durant quelques minutes, en ajoutant régulièrement une petite noix de beurre.
  Rectifier l'assaisonnement.
- **Pour les pommes de terre grenailles :**
  Nettoyer les pommes de terre grenailles. Mettre l'ensemble des ingrédients dans un plat, et mélanger pour que chaque pomme de terre soit enrobée d'huile.
  Enfourner le tout dans un four à 180°C durant 30 à 40 min, en prenant soin de remuer à mi-cuisson.





Financiers moelleux

aux poires et lin, caramel au beurre salé



Chef cuisinier
Hervé LIBERT
Collège Jehan le Povremoyne
SAINT-VALERY-EN-CAUX

Préparation **30 min** | *Cuisson* **10 à 15 min** | **5** *Personnes*

INGRÉDIENTS

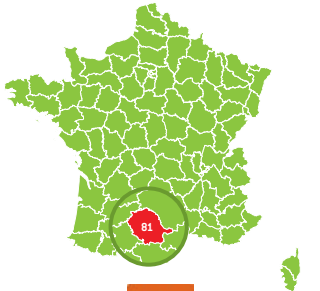
Pour les financiers :
- 40 g de sucre glace
- 25 g de poudre de noisettes
- 15 g de farine
- 1 g de poudre de vanille
- 70 g de beurre
- 1 blanc d'œuf à température ambiante
- 15 g de graines de lin torréfiées
- 2 poires entières au sirop

Pour le caramel au beurre salé :
- 60 g de sucre semoule
- 75 g de crème liquide
- 25 g de beurre demi-sel

- Faire cuire le beurre jusqu'à ce qu'il devienne noisette, puis le filtrer dans une passoire fine, puis le peser afin d'en récupérer 40g.
  Préchauffer le four à 200°C.
  Tamiser toutes les poudres ensemble. Dans un bol contenant les poudres et les graines de lin torréfiées, incorporer les blancs d'œufs à l'aide d'un fouet.
- Ajouter le beurre noisette chaud, mais pas bouillant, puis fouetter jusqu'à ce que le mélange devienne homogène.
  Réserver cet appareil au frais.
- Couper les poires en deux puis à plat.
- Beurrer les moules à financier, puis les garnir aux trois quarts de pâte. Parsemer le dessus de quelques graines de lin, et déposer les poires, préalablement égouttées, en prenant soin de légèrement les appuyer dans la pâte.
- Enfourner et faire cuire de 10 à 15 min selon la taille des moules.
- **Pour le caramel au beurre salé :**
  Faire chauffer la crème liquide à feu doux. Faire chauffer le sucre et laisser cuire jusqu'à l'obtention d'un caramel, ni trop clair, ni trop foncé.
  Verser la crème chaude en plusieurs fois. Faire cuire jusqu'à 106°C, arrêter et laisser refroidir ce caramel jusqu'à 40°C.
  Incorporer le beurre demi-sel préalablement coupé en petits morceaux et mixer afin d'avoir une texture lisse et onctueuse.



Burger au melsat





Chef cuisinier
David DELPECH
Collège de la Vallée
du Thoré
LABASTIDE-ROUAIROUX

Préparation **15 min** | *Cuisson* **20 min** | **4** *Personnes*

INGRÉDIENTS

- 4 pains burgers artisanaux aux graines
- 4 tranches de gros Melsat de Mazamet (épaisseur 1 cm - tranches d'environ 120 g)
- 4 tranches fines de poitrine fumée
- 2 oignons
- 1 c à s de miel
- 2 gousses d'ail rose de Lautrec
- 200 g de tome de vache
- 240 g de crème fraîche épaisse
- Mesclun de jeunes pousses de salade
- Sel et poivre

- Préparer la sauce au fromage : râper et faire fondre le fromage avec la crème fraîche.
- **Préparer la fondue d'oignons :** Eplucher et émincer les oignons. Faire revenir les oignons à légère coloration avec l'ail en chemise. Saler et poivrer.
- Quand les oignons sont bien colorés, éteindre le feu et ajouter le miel. Mélanger et réserver.
- Faire snacker le Melsat 5 min sur chaque côté. Faire snacker la poitrine 30 secondes sur chaque côté.
- Couper les pains burgers en 2.
- **Montage du burger :** Sur la partie inférieure du pain, déposer 1 cuillérée de fondue d'oignons, 1 tranche de Melsat, napper de sauce fromagère, 1 tranche de poitrine fumée, quelques pousses de salade et refermer avec le chapeau du pain.
- Déguster immédiatement accompagné de frites maison.



© Département du Tarn

AGRILOCAL 81



Gâteau au fromage blanc Bio Tarnais



Chef cuisinier
Fabrice CALMELS
Collège René Cassin
VIELMUR-SUR-AGOUT

Préparation **20-25 min**

Cuisson **30 à 45 min (suivant le moule)**

6 *Personnes*

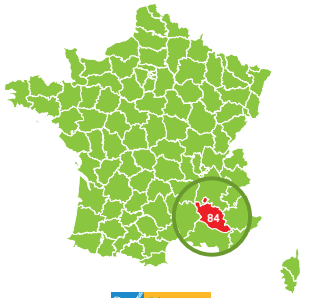
INGRÉDIENTS

- 300 g de fromage blanc BIO fermier
- 80 g de sucre poudre
- 100 g de crème fraîche montée
- 30 g de beurre
- 35 g de Maïzena
- 4 Œufs (Blancs et jaunes à part)
- Vanille : quantité suffisante
- Eau de fleur d'oranger : quelques gouttes
- Zeste de citron : 1 pièce
- Zeste d'orange : 1 pièce
- Jus de citron 1/6 pièce environ
- Jus d'orange 1/3 pièce environ

- Préchauffer le four à 180°C. Séparer les blancs et les jaunes d'œufs.
- Battre les jaunes avec 2/3 du sucre, la vanille, jusqu'à ce que la préparation blanchisse.
- Incorporer la maïzena. Ajouter le fromage blanc et l'extrait de vanille, l'eau de fleur d'oranger (très peu).
- Faire fondre le beurre et infuser les zestes et jus de citrons et d'oranges. Quand le mélange a refroidi, incorporer à la préparation précédente.
- Battre la crème fraîche, puis l'ajouter. Monter les blancs en neige (en fin de montage, ajouter 1/3 de sucre restant en continuant de battre quelques secondes).
- Incorporer les blancs en neige délicatement. Préparer un moule avec une feuille de papier sulfurisé.
- Verser dans le moule. Enfourner 30 min (suivant l'épaisseur du gâteau). En fin de cuisson, laisser refroidir.
  Servir après une nuit au frigo.
  Servir à votre convenance avec un coulis de fruits rouges, des fraises, une salade de fruits, confiture de lait ou un caramel beurre salée.



agrilocal84.fr



Département VAUCLUSE

Bruschetta pesto tomate basilic



Cheffes cuisinières
Estelle MUSCAT et
Dominique FABRE
Collège Marcel Pagnol
PERTUIS

Préparation **10 min** | *Cuisson* **10 min** | **4** *Personnes*

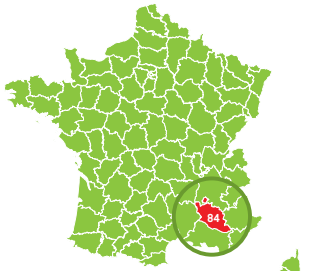
INGRÉDIENTS

- 2 pains individuels Pipelette
- Pesto maison (basilic de Provence, pignons, ail, huile olive locale)
- 1 tomate de Provence
- 1 chèvre local (Perez à Peypin d'Aigues)
- Thym de Provence

- Préparer le pesto en mixant le tout.
- Couper le pain en 2.
- Badigeonner le pain de pesto.
- Mettre 2 morceaux de tomates dessus, saler.
- Mettre 2 morceaux de chèvre dessus.
- Mettre quelques herbes de provence dessus.
- Cuire 10 min à 180°C.



agrilocal84.fr



Département VAUCLUSE

Flan de courgettes



Cheffes cuisinières
Estelle MUSCAT et
Dominique FABRE
Collège Marcel Pagnol
PERTUIS

Préparation **15 min** | *Cuisson* **30 min** | **4** *Personnes*

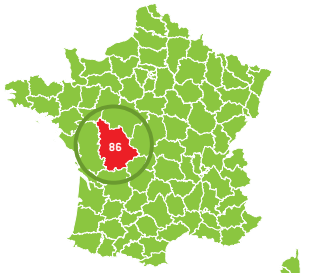
INGRÉDIENTS

- Basilic de provence
- 500 g de courgettes (Antoine de terre et coulis à Pertuis)
- 250 g d'oignons
- 100 g de fromage râpé
- 3 œufs
- 250 g de crème liquide
- 250 g de lait
- 30 g de maïzena
- 1 chèvre frais (Perez à Peypin d'Aigues)
- Sel, poivre

- Laver et couper les courgettes en dés.
- Tailler finement l'oignon.
- Ciseler le basilic.
- Préparer l'appareil avec les œufs, la crème, le fromage râpé et la maïzena.
- Mélanger le tout.
- Mettre dans un plat, parsemer de fromage râpé et fromage de chèvre.
- Cuire 30 min à 180°C.



agrilocal86
Votre marché de restauration collective



Vienne

Échine de porc rôtie

à la badiane et au fenouil



Chef cuisinier
Sébastien MILLARD
Collège Jean Macé
CHÂTELLERAULT

Préparation **30 min**

Cuisson **Environ 2h30 à 95°C ou 69°C à coeur**

4 à 6 *Personnes*

INGRÉDIENTS

Pour la viande et la sauce :

- 1 Rôti de porc échine de 600 g (Cochon d'Antran)
- 3 c à s d'huile d'olive
- 1/2 c à c d'épices rabelais
- 2 c à s de miel
- 5 Fleurs d'anis étoilé (badiane)
- 1 Verre de vin blanc
- 2 échalotes pelées et ciselées (Paineau Hortileg)
- 20 g de fond de veau
- 25 cl de crème liquide
- Sel, poivre

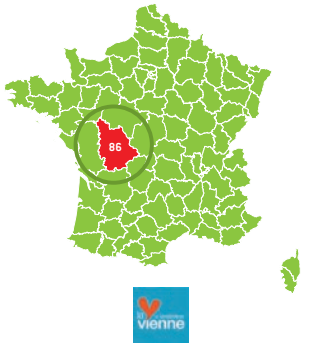
Pour la garniture :

- 2 Beaux fenouils (Paineau Hortileg)
- 20 g de beurre
- 1 c à c de sucre en poudre
- Sel, poivre

- Mélanger les épices, l'huile, le miel et un peu de sel dans un bol et en badigeonner le rôti.
- Faire saisir le rôti en totalité puis déglacer les sucs avec le vin blanc et un peu d'eau. Placer le rôti, son jus et la badiane dans un plat pour une cuisson au four à 95°C pendant 2 heures ou 69°C à cœur. L'arroser de temps en temps avec le jus et ajouter un peu d'eau si nécessaire.
- Laver les fenouils. Les cuire entiers dans de l'eau bouillante salée. Le temps de cuisson dépendra de la taille des fenouils.
- A la fin de la cuisson, égoutter les fenouils, les laisser un peu refroidir et les couper en tranches de 1cm d'épaisseur environ, de la tige vers la base.
- Dans une poêle, faire colorer de chaque côté les tranches de fenouil dans le beurre et le sucre puis réserver.
- Sortir le rôti du four et le couper en tranches (pas trop épaisses) puis escaloper (voir photo).
- Dans une casserole, mettre les échalotes ciselées, le jus de cuisson et la badiane. Ajouter le fond de veau dilué dans un peu d'eau. Faire réduire, ajouter la crème liquide et rectifier l'assaisonnement. Dresser à votre convenance.



agrilocal86
Votre marché de restauration collective



Tartelette de butternuts

rôtis au cumin, mousse de chèvre au mascarpone, chips de lard



Chefs cuisiniers Vincent BREFORT et Dominique JUTTAND et son équipe
Restaurant scolaire
Dissay
DISSAY

Préparation **30 min** | *Cuisson* **15 min** | **4** *Personnes*

INGRÉDIENTS

- 1 butternut (Ferme bio Mignaloux beauvoir)
- 1 bûche de chèvre cendrée (Gaec du maras Chauvigny)
- 4 Tranches fines de poitrine fumée
- 250 g de mascarpone
- Cumin en poudre

- Eplucher le butternut et le couper en tronçon de 0,5 cm. Tailler à l'emporte-pièce des fonds de tartelette. Cuire au four à 180°C avec de l'huile d'olive, du cumin et du sel.
- Couper les tranches de lard en 3. Les disposer sur du papier sulfurisé. Cuire au four pendant 5 min à 180°C.
- Mélanger le chèvre au batteur et incorporer le mascarpone.
- A l'aide d'une poche à douille, réaliser des petites rosaces de mousse de chèvre sur la tartelette de butternut.
- Rajouter la chips de lard et quelques herbes pour la décoration.



Blondie aux poires





Cheffe cuisinière
Magali GAULLARD
Collège Louis Jouvet
BELLAC

Préparation **20 min** | *Cuisson* **20 à 25 min** | **6** *Personnes*

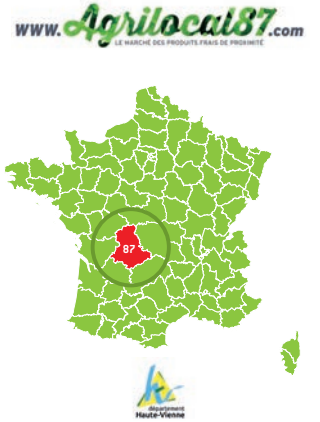
INGRÉDIENTS

- 265 g d'haricots blancs cuits et égouttés
- 80 g de sucre
- 70 g de pépites de chocolat
- 60 g de farine de blé (+10 g pour les pépites de chocolat)
- 60 g d'huile végétale
- 2 œufs
- 10 g de beurre
- 1 c à c de vanille liquide (facultatif)

- Mixer les haricots blancs, avec le sucre, l'huile, les œufs et la vanille.
- Laisser reposer 5 min.
- Ajouter la farine et la levure. Mixer.
- Enrouler le chocolat dans les 10g de farine.
- Les ajouter à l'appareil et mélanger à la spatule.
- Ajouter 4 poires coupées en morceaux. Verser dans le moule beurré et fariné. Cuisson 20-25 min.
- ***Pour une version vegan, remplacer les œufs par une cuillère à soupe de graines de chia.***
  Pour une version sans gluten, remplacer la farine par de la fécule de maïs.



Tarte aux fraises et pistaches



Chef cuisinier
Didier DA CUNHA
Collège Pierre Mendès France
BESSINES-SUR-GARTEMPE

Préparation **15 min** | *Cuisson* **20 min** | **4** *Personnes*

INGRÉDIENTS

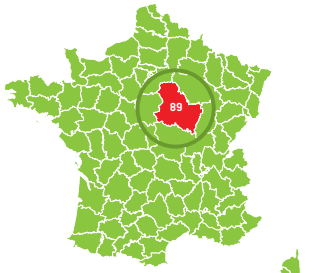
Pâte sucrée :
- 100 g de farine
- 50 g de beurre
- 40 g de sucre glace
- 1 œuf
- Une pincée de sel

Crème pâtissière :
- 250 cl de lait
- 50 g de sucre
- 2 œufs
- 12,5 g de farine
- 12,5 g de maïzena
- 15 g de pâte de pistache
- 5 g de pistaches concassées
- 300 g de fraises

- **Pâte sucrée :** Mélanger la farine et le beurre pommade et le sel. Incorporer le sucre et mélanger, pétrir en incluant l'œuf.
- Laisser reposer 15 min au réfrigérateur.
  Préchauffer le four à 180°C.
  Etaler la pâte et cuire à 180°C pendant 12 min.
- **Crème pâtissière :** Faire bouillir le lait avec 1/3 du sucre (17g). Blanchir les œufs et le sucre restant. Incorporer la farine et la maïzena. Délayer avec un peu de lait chaud. Verser le tout dans le lait et cuire jusqu'à ébullition. Refroidir la crème.
- **Montage de la tarte :** Mélanger la crème pâtissière avec la pâte de pistache.
- Verser le mélange précédent sur le fond de tarte et disposer joliment les fraises coupées en 2. Décorer avec les pistaches concassées.



© Département de l'Yonne - enzo.dlotte.photographe



Clafoutis aux cerises

de l'Yonne et son coulis Cerise / amande



Chef cuisinier
Yoann LE CORRE
et son équipe
Collège Albert Camus
AUXERRE

Préparation
40 min + 35 min

Cuisson
30 min + 15 min

INGRÉDIENTS

- 133 g d'œufs
- 67 g de sucre semoule
- 156 g de lait entier
- 53 g de farine
- 44 g de beurre
- 148 g de cerises dénoyautées
- 11 g de sucre glace (décor)

Pour le coulis :

- 83 g de cerises
- 28 g d'eau
- 28 g de sucre semoule
- 3 g de jus de citron
- Extrait d'amande (à convenance)

- Laver et dénoyauter les cerises.
- Fondre le beurre, mélanger le sucre, la farine et ajouter les œufs puis le lait. Et incorporer le beurre fondu.
- Chemiser un plat, ajouter les cerises et recouvrir avec l'appareil à clafoutis.
  Mise en cuisson, four chaud à 180°C, pendant environ 30 min.
- Mise en refroidissement.
  Dressage sur assiette.
- Pour le coulis :
  Laver les cerises. Mise en cuisson des cerises entières avec le sucre et l'eau, pendant 10 à 15 min.
- Filtrer le coulis, ajouter le jus de citron et l'extrait d'amande.
  Mise en refroidissement du coulis.



© Département de l'Yonne - enzo.diotte.photographe



Mousseline de betteraves

Bio et crémeux de chèvre façon boursin



Chef cuisinier
Anthony ARTS
et son équipe
Collège Restif
de la bretonne
PONT-SUR-YONNE

Préparation
20 min

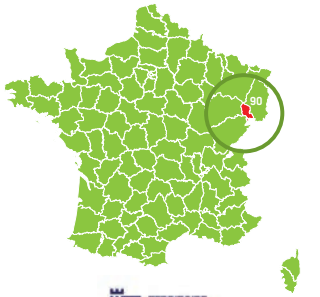
INGRÉDIENTS

- 500 g de betterave cuite
- Huile d'olive et vinaigre
- 15 cl de crème liquide
- 1 chèvre frais de 150 g de l'Yonne
- 1 gousse d'ail et ciboulette
- 1 betterave crue pour la décoration

- Mixer la betterave cuite avec l'huile et le vinaigre, sel et poivre.
- Avec une louche, déposer la betterave au fond d'une verrine ou ramequin.
- Avec une poche, mettre la crème de chèvre sur la betterave.
- Couper en fine lamelle la betterave et décorer les verrines.



AGRILOCAL90



TERRITOIRE DE BELFORT

Tartelette aux fraises au yuzu



Cheffe cuisinière
Lisa GUZMAN
Collège Camille Claudel
MONTREUX-CHÂTEAU

Préparation **60 min**

Cuisson **15 min**

INGRÉDIENTS

- 750 g de fraises

Pâte sablée :
- 375 g de farine
- 75 g de sucre glace
- 190 g de beurre
- 2 jaunes d'œuf
- 45 g d'eau
- 1 pincée de sel

Mousse citron yuzu :
- 30 g de maïzena
- 100 g de sucre
- 20 g de beurre
- 3 œufs
- 1 grand verre d'eau
- 120 ml de jus de citron yuzu
- Zeste de citron

- **Faire la pâte sablée :** sabler la farine avec le beurre mou (émietter la farine et le beurre). Une fois le beurre absorbé, ajouter le sucre glace, le jaune d'œuf avec l'eau froide puis le sel. Dès que la pâte se forme, arrêter de mélanger. Filmer la boule et la mettre environ 30 min au frigo pour que le beurre se durcisse.
- Ajouter un peu de farine pour étaler la pâte et la mettre dans un moule beurré (pas fariné), mettre du papier sulfurisé par-dessus avec des pois. Cuire au four à 180°C pendant 15 min environ (selon la coloration). Retirer le papier et les pois, mettre une fine couche d'œuf battu et laisser cuire 5 min.
- **Réaliser la mousse au yuzu :** séparer les blancs des jaunes. Mettre les jaunes, le sucre et la maïzena dans une petite casserole et délayer avec de l'eau, puis ajouter un zeste de citron et le jus de yuzu.
- Epaissir à feu doux sans ne jamais s'arrêter, retirer la casserole au premier frémissement, NE PAS ATTENDRE L'EBULLITION. Ajouter le beurre hors du feu et laisser refroidir. Battre les œufs en neige et les incorporer délicatement. Mettre au frais.
- Couper les fraises pour la tarte. Faire un coulis avec les fraises restantes en les mixant. Mettre au frais.
- Attendre que la mousse et le coulis soient bien froids, pocher la mousse yuzu sur la pâte sablée.
- Ajouter les fraises et le coulis, décorer comme bon vous semble !

L'ASSOCIATION AGRILOCAL.FR
accompagne vos territoires

Créée en juillet 2013, l'association Agrilocal a pour vocation de promouvoir les circuits courts, le développement de l'agriculture de proximité et le renforcement de l'économie locale, notamment via la restauration collective. Co-présidée par les Départements de l'Aude et du Puy-de-Dôme, l'association est ouverte à toutes les collectivités désirant s'équiper de l'outil Agrilocal. Les Départements, collectivités de proximité par excellence, en relation directe avec les autres collectivités territoriales, sont les acteurs premiers du rapprochement acheteurs-fournisseurs.

UN OUTIL AU SERVICE DES TERRITOIRES

Agrilocal est une plateforme virtuelle de mise en relation simple, gratuite et immédiate entre les acheteurs publics de la restauration collective (collèges, écoles primaires, maisons de retraite, lycées, etc.) et des fournisseurs locaux (producteurs agricoles, artisans, etc.), sans intermédiaire. Agrilocal est la seule plate-forme au niveau national permettant un respect des règles de la commande publique et se veut un outil au service des territoires.

LES PRINCIPALES ACTIONS DE L'ASSOCIATION

- Promotion, développement et mutualisation du dispositif Agrilocal
- Accompagnement des adhérents dans le déploiement et l'animation de la plateforme
- Formation des adhérents et assistance
- Organisation des rencontres annuelles Agrilocal
- Développement d'outils techniques, outils d'animation et de communication
- Développement de semaines d'animations Agrilocal (Au pré de l'assiette, Connectez-vous local, Au pré de la ferme, trophées des acheteurs et des fournisseurs, livre recettes)



QUELQUES CHIFFRES (AU 01-01-2026)



33 DÉPARTEMENTS ADHÉRENTS QUI DÉPLOIENT LA PLATEFORME AGRILOCAL SUR LEUR TERRITOIRE

4 RÉGIONS QUI SOUTIENNENT L'ASSOCIATION



4 234 ACHETEURS UTILISATEURS DE LA PLATEFORME



7 771 FOURNISSEURS LOCAUX RÉFÉRENCÉS

AGRILOCAL.FR
Hôtel du Département
26 avenue du Président-Herriot - 26026 Valence Cedex 9
contact@agrilocal.fr

Écrasé de pomme de terre

avec billes de courgettes glacées à blanc et tomates cerises





Cheffe cuisinière
Nathalie MAUNAND
Collège Vaugelas
MEXIMIEUX

Préparation **15 min**

Cuisson **25 min**

4 *Personnes*

INGRÉDIENTS

- 10 billes de courgettes vertes
- 10 billes de courgettes jaunes
- Environ 6 tomates cerises rouge et jaune
- 30 g de beurre
- Sucre
- Eau pm

Pour l'écrasé :

- 1 kg de pommes de terre
- 40 g de beurre
- Sel, poivre pm

- Détailler les billes de courgette.
- Eplucher les pommes de terre.
- Marquer en cuisson à l'eau les pommes de terre.
- Glacer à blanc les billes de courgettes.