

# CUISINER LOCAL à la maison



www.agrilocal.fr f



n matière d'alimentation, nos territoires recèlent de richesses ! Nos terroirs regorgent de produits d'excellences, qui nous sont enviés dans le monde entier ! Alors, pourquoi aller chercher ailleurs ce que nous produisons si bien, tout près de chez nous ?

C'est cette logique qui guide, depuis 8 ans, l'action de celles et ceux qui font vivre le réseau Agrilocal, à travers laquelle 36 départements mettent en relation les acheteurs publics en restauration collective (écoles, collèges, lycées, maisons de retraite, etc.) et les fournisseurs (agriculteurs et artisans) de leur territoire, pour un approvisionnement en produits locaux, bio et de qualité.

Ces acteurs engagés avec Agrilocal ont fait un choix : celui d'allier, dans l'assiette des convives de la restauration collective, plaisir, goût et durabilité. En misant sur un approvisionnement en circuit-court de proximité, ils se sont engagés à mettre à l'honneur les savoir-faire des agriculteurs de leur département.

Ce choix peut être, également, le vôtre. Nul besoin, en effet, d'être cuisinier professionnel, pour mettre à l'honneur le patrimoine gastronomique de votre territoire!

Et c'est pour vous accompagner dans toutes vos envies culinaires que nous vous proposons cette nouvelle édition du livre de recettes « Cuisiner local à la maison ». Un nouveau numéro dans lequel vous retrouverez, une fois encore, les secrets qu'utilisent les chefs de cuisine de la restauration collective pour sublimer, dans leurs menus, notre agriculture de proximité.

Un ouvrage à dévorer sans modération!

Les Co-Présidents de l'association nationale Agrilocal

Jean-Yves GOUTTEBEL

André GILLES

Directeur de nublication : Les Co-Présidents de l'association Agrillocal fr

Rédaction : Nicolas Portas

Impression: Imprimerie Decombat - Tirage 7 500 exemplaires - Diffusion gratuite

Conception réalisation : Turbulences



# Sommaire

01 - AIN	Bressanette     Mousse de truite fumée	p07 p09	34 - HÉRAULT	<ul><li>Mousse d'asperges vertes</li><li>Toast chèvre et oignons rouges confits au miel</li></ul>	p53 p55
03 - ALLIER	<ul><li>Emincé de volaille au bleu d'Auvergne</li><li>Pompe aux grattons</li></ul>	p11 p13	40 - LES LANDES	<ul> <li>Lomo Basquaise</li> <li>Dos de cabillaud au chorizo sur son lit de légumes d'été,</li> </ul>	p57
11 - AUDE	<ul><li>Tave Me Presh Local</li><li>Emincé de canard au melon caramélisé</li></ul>	p15 p17	41 - LOIR-ET-CHER	tomate confite, sauce beurre blanc ciboulette et citronnelle  Crumble Poire Chocolat  Filet de cabillaud rôti au chorizo	p59 p61
13 - BOUCHES-DU-RHÔNE	<ul> <li>Croustillant de Saint-Pierre à la crème d'olives noires</li> <li>Risotto aux courgettes</li> </ul>	p19 p21	52 - HAUTE-MARNE	Poulet fermier au fromage de Langres	p63
15 - CANTAL	<ul><li>Cornet de Murat Chantilly</li><li>Paëlla aux Lentilles Blondes de Saint-Flour</li></ul>	p23 p25		<ul><li>Tarte au Quemeu</li><li>Feuilleté de truite de la Sioule aux épinards</li></ul>	p67
16 - CHARENTE	<ul> <li>Crumble de légumes de saison</li> <li>Lentilles aux petits légumes de saison,</li> </ul>	p27	63 - PUY-DE-DÔME	et son beurre à l'AOC Côtes-d'auvergne  Nougat au miel des Montagnes du Livradois	p69 p71
20 OHAILINE	tome de vache et noisettes	p29	70 - HAUTE-SAÔNE	<ul><li>Gigotine de volaille à la franc-comtoise</li><li>Gâteau de pomme de terre au Fontenois</li></ul>	p73 p75
18 - CHER	<ul> <li>Poirat Berrichon</li> <li>Gelée de Lentilles vertes du Berry avec sablés aux crottins de Chavignol</li> </ul>	p31 p33	71 - SAÔNE-ET-LOIRE	<ul> <li>Joues de bœuf charolais aux escargots de Bourgogne</li> <li>Mini bavarois au chèvre frais de Saône-et-Loire</li> </ul>	p77
25 - DOUBS	<ul><li>Escalope de veau à la cancoillotte</li><li>Filet de poulet fermier bio à la mangue,</li></ul>	p35	70 CEINE MADITIME	et betterave rouge  • Poêlée de St Jacques, brunoise de pomme	p79
	abricots secs et raisins secs, lait de coco relevé au poivre de Sichuan	76 - SEINE-MARITIME p37	et andouille de Vire et sa crème de cidre  • Blanquette de veau au lait de coco	p81 p83	
26 - DRÔME	<ul> <li>Cake à la farine de pois chiche, courgettes, bleu du Vercors et olives de Nyons</li> </ul>	p39	86 - VIENNE	• Sauté de porc de la Ferme du Pilori au caramel	p85
	Dhal de lentilles aux petits légumes et riz aux épices     Poulet Beauceron	p41	87 - HAUTE-VIENNE	<ul> <li>Suprêmes de pintade farcis aux châtaignes et purée de pommes de terre aux cèpes</li> <li>Terrine de pot au feu aux petits légumes</li> </ul>	p87
28 - EURE-ET-LOIR	Pizza végétarienne à déguster froide	p45	89 - YONNE	Gratin de crozets et lentilles vertes au fromage de chèvre	p89 p91
29 - FINISTÈRE	Ballottines de volaille, duxelles de champignons aux noix	p47		Butternut farci au petit épeautre et sa fondue de poireaux	p93
31 - HAUTE-GARONNE	<ul><li>Délice à la poire et pétale de violette cristallisé</li><li>Samossa chèvre-épinard</li></ul>	p49 p51	90 - TERRITOIRE DE BELFORT	OEuf cocotte au Comté et à la truite fumée	p95





# Bressanette





Chef cuisinier **Bernard FORET** Collège de la Plaine de l'Ain LEYMENT







- 1 kg de pommes de terre
- 250 g de Bresse Bleu
- 1 demi verre de vin blanc du Bugey
- 500 g de blancs de poulet fermier émincés
- 50 g d'échalotes
- 250 g crème de Bresse AOP épaisse
- Beurre

- Cuire les pommes de terre à la vapeur non épluchées, 20 min.
- Dans une poêle, faire suer les échalotes émincées et le poulet dans un bon morceau de beurre de Bresse.
- Lorsque la viande est dorée, déglacez avec le vin blanc, puis lier la sauce avec un peu de crème. Ajouter du sel et du poivre.
- Epluchez les pommes de terre cuites et coupez-les en rondelles
- Mélangez les pommes de terre délicatement à la préparation à la volaille dans un plat à gratin.
- Recouvrir le plat de tranches de Bresse Bleu.
- Enfournez pour 20 min au four à 180 °C, faire gratiner au grill 30 s en fin de cuisson. Servez avec une salade verte.















### Pour les mousses :

- 150 g de truite fumée
- 120 g de crème de Bresse AOP liquide
- 2 blancs d'œufs
- 6 brins d'aneth
- Piment de Bresse en poudre

## Pour la sauce au beurre blanc :

- 70 g de beurre
- 25 g de crème épaisse
- 2 échalotes
- 7 cl de vin blanc sec du Bugey
- 7 cl de fumet de poisson
- Sel poivre

# Mousse de truite fumée



Chef cuisinier Pascal ORSET Collège Marcel Anthonioz **DIVONNE LES BAINS** 

- Mixer la chair de truite au robot. Incorporez lentement (vitesse du robot réduite) la crème, les blanc d'œufs, l'aneth et le piment. Stoppez dès que la préparation est homogène.
- Graissez 4 à 6 moules individuels et cuire 15 min à la vapeur ou 20 min au four à 160 °C dans un bain-marie. Après cuisson, maintenir au chaud à 70 °C.
- Pour la sauce : ciselez les échalotes et les faire blondir dans une casserole.
- Déglacez avec le vin puis faire réduire aux deux tiers.
- Ajoutez le fumet de poisson, puis laisser à nouveau réduire aux deux tiers.
- Hors du feu, ajoutez au fouet le beurre par petit morceaux. Assaisonnez. Si vous trouvez la sauce trop liquide, liez avec un
- Déposez le beurre blanc autour de la mousse. Ajoutez des petits légumes glacés ou du riz en accompagnement.



## @grillocal03#fr



# Emincé de volaille au bleu d'Auvergne









- 800 g Emincé de volaille
- 100 g Bleu d'Auvergne (Fourme d'Ambert)
- 10 g Beurre (cuisson)
- 100 g Echalotes
- 10 cl Crème épaisse fermière
- Sel, poivre
- Quelques pignons pour le croquant

- Cuire à la poêle l'émincé de volaille dans le beurre, sel, poivre.
- Faire revenir l'échalote hachée.
- Ajouter la fourme en dés puis la crème.
- Dresser dans l'assiette autour d'un puy de lentilles bourbonnaises.
- Mettre la sauce entre les filets de volailles.
- Vous pouvez saupoudrer de pignons de pin qui apporteront du
- Vous pouvez ajouter une tomate cuite façon provençale pour la couleur.



## @grilocal03#fr



- 250 g Farine type 55
- 4 œufs de 50 g
- 125 g beurre ramolli
- 8 g levure de boulanger
- 2 pincées de sel fin
- 200 g de gratons Cette brioche peut aussi être réalisée avec d'autres garnitures (fromage, jambon, praline, chocolat, etc...)

# Pompe aux grattons



## Chef cuisinier Laurent MONTRAYNAUD

Restaurant scolaire de St-Yorre SAINT-YORRE



Préparation
30 min
+ 1h30
de renos

SSS Cuisson
40 min

6 Personnes





- Mélanger la farine et le sel, délayer la levure dans l'eau tiède puis mélanger la farine.
- Incorporer ensuite les œufs les uns après les autres puis incorporer le beurre ramolli.
- Mélanger jusqu'à ce que cela forme une boule.
- Incorporer la garniture (gratons).
- Découper le pâton, fraiser, bouler, mettre en moule à cake ou sur une plaque de pâtisserie.
- Mettre à pousser à température ambiante pendant 1h30 (au-dessus d'un four chaud ou sur une échelle couverte).
- Mettre à cuire 40 min à 180 °C. Sortir, trancher et servir.



## AGR\*LOCAL 100/



- 1 kg poireaux partie blanche principalement
- 500 g de bœuf haché
- 1 oignon finement émincé
- 2 cuillères à soupe de sauce tomate
- 1 poivron rouge haché finement
- 250 ml de bouillon de bœuf
- Huile végétale
- Sel poivre
- 6 pommes de terre pour accompagnement

# Tave Me Presh Local



**Chef cuisinier** Shehi XHUIJAN Collège Emile Alain CARCASSONNE







- Faire revenir les poireaux dans un peu d'huile pendant 8 à 10 minutes. Disposer sur un plat de cuisson.
- Faire revenir l'oignon dans un peu d'huile jusqu'à ce qu'il soit translucide. Ajouter le bœuf haché et poursuivre la cuisson pendant quelques minutes.
- Ajouter le bouillon de bœuf, la sauce tomate, le poivron rouge, sel et poivre. Porter à ébullition.
- Verser le mélange de viande sur les poireaux.
- Cuire dans un four préchauffé à 180 °C pendant au moins 1 heure. Vous pouvez laisser dans le four encore 10 à 15 minutes si vous préférez le plat plus compact avec une sauce un peu moins liquide.



## AGR LOCAL

## Emincé de canard au melon caramélisé



**Chef cuisinier Stéphanie MICHELET** Restaurant scolaire de Pezens **PEZENS** 









- 1 melon
- 2 magrets de canard émincés
- 1 citron
- 1 noisette de beurre
- 2 cuillères à soupe de miel
- 2 pincées de piment doux
- Riz basmati
- Sel poivre

- Détailler le melon en billes. Disposer-les dans un plat creux avec le miel, le jus de citron et le piment.
- Laisser mariner 1 heure au frais. Faire cuire les magrets émincés et les assaisonner. Les réserver au chaud.
- Faire fondre le beurre dans le suc de la poêle et faire caraméliser les billes de melon 12 à 15 min à feux doux. Saler et poivrer.
- Répartir les morceaux de canard dans une assiette et ajouter les billes de melon caramélisées.
- Servir le plat avec un accompagnement de riz basmati.



## Agrilocal13.fr.55



- 6 filets de Saint-Pierre (env 130 g pour chaque personne)
- 1/2 litre de crème liquide
- 2 échalotes
- 150 g d'olives noires
- 2 cuillères à soupe de fumet de crustacés
- 4 gousses d'ail
- vin blanc (PM)
- sel, poivre, piment d'Espelette
- huile d'olives
- 12 feuilles de briques

# **Croustillant** de Saint-Pierre à la crème d'olives noires



Chef cuisinier **Stéphane RAIMONDI** Collège Alphonse Daudet **ISTRES** 







- Dans un mixeur, disposez les olives noires dénoyautées, les gousses d'ail épluchées, mixez les et y incorporez l'huile d'olive jusqu'à l'obtention d'une pommade homogène, rectifiez l'assaisonnement avec le sel, poivre et piment d'Espelette, réservez.
- Dans une casserole, faites revenir dans l'huile d'olive de l'échalote ciselée tout en la salant légèrement et y incorporez la préparation à base d'olives préalablement préparée, la déglacez au vin blanc et laissez réduire, incorporez y le fumet de crustacés (que l'on a préalablement dilué dans un bol avec un petit peu d'eau], laissez frémir et ajoutez le demi-litre de crème liquide, portez quasiment à ébullition, retirez du feu et réservez au chaud.
- Dans une poêle, faites revenir environ 2 minutes les filets de Saint-Pierre de chaque côté dans un filet d'huile d'olive, assaisonnez et réservez.
- Disposez à plat et l'une sur l'autre 2 feuilles de bricks sur lesquelles vous déposez le filet de Saint-Pierre et entourez-le complètement. Ensuite posez-le à plat sur le pliage, déposez ensuite les filets de Saint-Pierre dans un gastro légèrement huilé et faire cuire à 180 degrés pendant 8 à 10 minutes.
- Une fois les filets de Saint-Pierre cuits, dressez sur une assiette et ajoutez la crème d'olives. Bon appétit.



## <sup>♣</sup>Agrilocal13.fr. <sup>♣</sup>

# Risotto aux courgettes



## Chef cuisinier **Roland CATUOGNO**

Collège Rocher du Dragon AIX-EN-PROVENCE

- 300 g de riz à risotto
- 4 cuillères d'huile d'olive
- 1/2 oignon rose
- 2 courgettes
- deux litres de bouillons de légumes
- 100 g de parmesan
- 1 verre de vin blanc
- un sachet de safran







- Lavez et coupez les courgettes, faites rissoler l'oignon coupé en petits dés, dans la moitié de l'huile d'olive.
- Lorsque l'oignon a blondi, ajoutez les courgettes et faites cuire 3 minutes. Versez le riz et mélangez. Laissez mijoter 3 minutes.
- Versez le vin blanc jusqu'à évaporation puis ajoutez le bouillon petit à petit.
- 2 minutes avant la fin de la cuisson, ajoutez le safran.
- Enfin, ajoutez le reste d'huile d'olive avec le parmesan. Savourez. Bon appétit.



## agrilocal15.fr



### Pour la pâte :

- 4 œufs
- 130 g de sucre
- 130 g de farine

### Pour la chantilly:

- 1/2 litre de crème épaisse
- 100 g de sucre glace
- quelques framboises fraîches

# Cornet de Murat Chantilly



**Chef cuisinier Sylvie ROUCHEZ** Collège La Vigière SAINT-FLOUR







- Préchauffer le four à 180°C.
- Avec l'aide d'un batteur, mélanger les œufs entiers avec le sucre et la farine. Fouetter le mélange jusqu'à l'obtention d'une pâte bien volumineuse.
- Sur une plaque à pâtisserie huilée, déposer 4 cuillères à soupe de pâte puis l'étaler avec le dos de la cuillère en forme de galette très fine d'environ 12 cm de diamètre.
- Enfourner les biscuits pendant 4 à 6 min. Préparer à côté du four la planche à cornet (planche munie de trou cylindrique de même taille).
- Sortir la plaque du four, décoller la pâte à l'aide d'une spatule et rouler la pâte chaude sur elle-même pour former un cornet. Planter les gâteaux dans la planche à cornet pour éviter qu'ils se déforment et laisser refroidir.
- Renouveler l'opération avec le reste de la pâte.
- Dans un saladier bien froid, verser la crème puis la monter à l'aide Lorsque la crème commence à devenir ferme, ajouter le sucre glace et continuer à battre jusqu'à obtention d'une chantilly bien
- Garnir les cornets de chantilly et ajouter quelques framboises fraîches.



## agrilocal 15.fr



- 375 g de lentilles blondes de Saint-Flour
- 1 oignon, 1 carotte
- 1/2 poivron rouge
- 135 g d'anneaux d'encornets
- 80 g de chorizo
- 230 g de moules de bouchot
- 1 poulet entier d'environ 1,2 kg
- 50 g de lardons fumés
- 18 crevettes entières
- 6 filets de cabillaud d'environ 80 g
- 1/2 cube de bouillon
- 1 cuillère à soupe de graisse de canard
- 1 gousse d'ail taillée en dés
- 1 cuillère à café de persil haché
- 1 branche de thum
- 1 feuille de laurier
- 1 cuillère à café d'huile d'olive
- Safran, curry, sel et poivre

## Paëlla aux Lentilles Blondes de Saint-Flour



Chef cuisinier Jean-Luc PORTEFAIX Collège Georges Pompidou **MURAT** 







- Saupoudrer de sel et de curry l'intérieur et l'extérieur du poulet et le mettre à cuire au four 180 °C environ 1h20.
- Dès qu'il est cuit, le couper en 6 morceaux et le réserver au chaud.
- Dans une marmite, mettre les lentilles dans de l'eau froide et non salée avec du thym et du laurier et les laisser cuire pendant 15 à 20 min.
- Eplucher et ciseler l'oignon et la carotte. Tailler le 1/2 poivron en dés. Faire blanchir les lardons (les placer dans une casserole et les recouvrir d'eau froide. Les porter à ébullition puis les égoutter). Nettoyer les moules de Bouchot.
- Dans une sauteuse, ajouter la graisse de canard et faire suer l'oignon, la carotte et le poivron environ 10 min, sans coloration.

Ajouter le chorizo coupé en rondelles, les lardons, les encornets, les moules, l'ail et le persil et mélanger le tout.

Recouvrir le tout avec de l'eau puis assaisonner avec le curry, le safran et le cube de bouillon de volaille.

Laisser cuire environ 10 min.

• Dans une poêle, ajouter l'huile d'olive et faire cuire les filets de cabillaud avec les crevettes.

Assaisonner avec le sel et le curry.

En fin de cuisson, ajouter le reste de l'ail et de persil.

- Dans la sauteuse, après 10 min de cuisson environ, ajouter les lentilles, vérifier l'assaisonnement et porter le tout à ébullition.
- Dresser dans un plat creux le mélange lentilles et fruits de mer puis disposer dessus le poulet, le cabillaud et les crevettes. Arroser avec le jus de cuisson du poulet. Servir le plat très chaud.









## **Chef cuisinier Pascal DESFARGES** Collège Puygrelier SAINT-MICHEL





**Erumble** de légumes de saison



- 600 g de choux de Bruxelles
- 600 g de carottes
- 600 g de navets
- 200 g de noisettes épluchées
- 200 g d'oignons
- 1 ail
- 50 g de beurre
- Persil
- Sel et poivre
- Un peu de pain pour la chapelure

- Trier, éplucher et laver les légumes. Blanchir les choux de Bruxelles et les carottes.
- Couper les navets en cubes et les faire sauter.
- Faire suer les oignons émincés. Rajouter le persil trié et lavé ainsi que l'ail.
- Couper le pain, le faire sécher au four et le transformer en chapelure.
- Torréfier les noisettes au four, puis les passer au cutter et les mélanger à la chapelure en ajoutant du beurre fondu.
- Reprendre tous les légumes et les faire sauter à feu vif. Saler et poivrer.
- Déposer en plat de cuisson et ajouter dessus le sable chapelure noisettes et passer au four à 150 °C pendant 50 min. Déguster chaud.













- 300 g de lentilles
- 40 g de noisettes
- 100 g d'oignons
- 200 g de carottes
- 200 g de navets
- 100 g de poireaux
- 200 g de choux-fleurs
- 40 g de pousses d'épinards
- 40 g de mâche
- 50 g de beurre
- 25 g de miel
- 50 g de tome de vache
- 60 cl de bouillon de volaille
- 1 radis noir
- 1 botte de radis rose
- 1 botte d'aillet
- Huile de noix
- Sel et poivre

## 16 - Charente

# **Lentilles**aux petits légumes de saison, tome de vache et noisettes



**Chef cuisinier** Frédéric BAUBEAU Collège Elisabeth et Robert Bandinter LA COURONNE







- Nettoyer, préparer, laver tous les légumes. Tailler les carottes et les navets en brunoise. Préparer les sommités de choux-fleurs et émincer les poireaux.
- Après avoir émincé l'oignon, le faire suer au beurre sans coloration. Ajouter les lentilles, mouiller avec le bouillon de volaille (compter 25 min de cuisson après ébullition pour des lentilles vertes et 35 min pour des lentilles brunes).
- Glacer les carottes et les navets (eau, sel, miel et beurre). Cuire les sommités de choux-fleurs au bouillon de volaille.
- Faire étuver les poireaux au beurre. Emincer finement les pousses d'épinards, les radis rose et réserver. Tailler le radis noir en julienne très fine.
- Préparer la mâche en petits bouquets. Après cuisson des lentilles, mélanger tous les légumes glacés : le chou-fleur et les poireaux.
- Dresser les lentilles au centre d'une assiette. Former une couronne autour avec les pousses d'épinards émincées et décorer avec des rondelles de radis. Parsemer la julienne de radis noirs sur les lentilles ainsi que l'aillet.
- Planter un bouquet de mâche au centre des lentilles. Râper de la tome de vache, parsemer de noisettes. Verser un filet d'huile de noix. Servir chaud.









### Pour la pâte :

- 250 g de farine
- 125 g de beurre
- 1 cuillère à café de sel • 40 g de sucre en poudre
- 12.5 cl d'eau

### Pour la garniture :

- 1,5 kg de poires
- 1/2 citron
- 60 g de sucre semoule
- 30 g de beurre
- 2 cuillères à soupe d'eau de vie de poire
- 1/4 de cuillère à café de poivre noir
- 1 œuf
- 15cl de crème fraîche épaisse

# Poirat Berrichon



Chef cuisinier **Grégory TRINQUART** Collège Georges Sand AVORD







- Faire une pâte brisée en mélangeant la farine, le sucre et le sel. Puis incorporer le beurre à la main. Quand le mélange est sablonneux, ajouter l'eau progressivement en pétrissant jusqu'à obtenir une boule de pâte. Réserver au frais.
- Eplucher et couper les poires en dés et les citronner pour éviter l'oxydation. Ajouter le poivre, le sucre et l'eau de vie. Bien mélanger.
- Préchauffer le four à 180 °C.
- Etaler la pâte et couper 2 disques. Foncer un moule à tarte avec le premier disque et piquer la pâte à l'aide d'une fourchette.
- Disposer les poires sur la pâte. Ajouter la crème épaisse et le beurre en morceaux. Puis refermer la tourte avec le deuxième disque de pâte. Bien souder les bords et couper l'excédent. Décorer avec les chutes de pâte. Faire une cheminée au centre de la tourte pour évacuer la vapeur durant la cuisson.
- Dorer la tourte au jaune d'œuf.
- Mettre au four 35 minutes jusqu'à ce que la tourte soit bien colorée. A déguster tiède ou froid.







# Gelée de Lentilles vertes du Berry

avec sablés aux crottins de Chavignol



Chef cuisinier **Stéphane CHANUT** Collège Albert Camus **VIERZON** 



Préparation 60 min







## Pour la gelée (pour une terrine):

- 250 g de Lentilles vertes du Berry
- 1 L de bouillon de Bœuf
- 1 carotte, 1 oignon,
- 8 feuilles de gélatine
- Madère, Thym, sel, poivre

### Pour les sablés :

- 1 crottin de Chavignol
- 250 g de beurre pommade
- 215 g de farine
- 4 jaunes d'œufs
- Poivre, sel

### Pour la gelée :

- Faire rissoler les lentilles avec les oignons, le thym et la carotte (brunoise). Déglacer au madère et ajouter le bouillon. Laisser cuire 20 à 25 minutes.
- Mouiller les feuilles de gélatines à l'eau froide. Ajouter la gélatine au bouillon, après avoir égoutté les lentilles. Mélanger tout, mettre en terrine et refroidir 24 heures. Démouler et servir frais avec une réduction balsamique

### Pour les sablés :

• Mélanger le beurre pommade et la farine pour obtenir un mélange sableux. Ajouter les jaunes d'œufs.

Malaxer la pâte sans trop la travailler. Ajouter le crottin en cube et bien mélanger.

• Former des boudins à l'aide d'un film alimentaire. Laisser prendre une à deux heures au frais puis couper des rondelles de 1 cm d'épaisseur. Mettre à cuire au four à 180 °C 10 à 12 minutes sur une plaque pâtisserie.



# Agrilocal (3)



# Escalope de veau à la cancoillotte



**Chef cuisinier Christine HUMBERT** Collège Pierre Vernier ORNANS







- 6 escalopes de veau
- 6 tranches de jambon sec du haut Doubs
- 1 jaune d'œuf
- 4 cuillères à soupe de crème
- 150 g de cancoillotte
- 6 cl de vin blanc
- 3 càs d'huile olive
- Sel, poivre, ciboulette

- Laver et ciseler persil et ciboulette.
- Saler, poivrer les escalopes.
- Poêler 3-4 min de chaque côté et disposer les escalopes dans un plat à gratin (les maintenir au chaud).
- Poser sur chaque escalope une tranche de jambon sec.
- Dans un saladier, mélanger cancoillotte tiède, crème, jaune d'œuf, vin blanc et ciboulette.
- Napper les escalopes et passer le plat au four à 150 °C 10 min sous aluminium.
- Parsemer de persil. Accompagner à votre convenance avec des féculents et des légumes.







## Filet de poulet fermier bio à la mangue, abricots secs et raisins secs, lait de coco relevé au poivre de Sichuan





**Chef cuisinier Ludovic LEPIGEON** Collège Jouffroy d'Abbans SOCHAUX







- 5 filets de poulet fermier bio
- 1 boîte de lait de coco
- 1 oignon rouge
- 1 mangue
- de curry
- 6 abricots secs
- 30 g de raisins secs
- Huile d'olive ou beurre PM
- Sel et poivre de Sichuan РМ

- Dans une poêle, faire revenir le poulet dans la matière grasse.
- Pendant ce temps, couper la mangue et les abricots secs en petits dés.
- Dans un rondeau, mélanger le lait de coco et le curry.
- Ajouter les morceaux de mangue, d'abricots, raisins secs et le poulet au lait de coco.
- · Laisser mijoter quelques minutes.
- Vérifier que la température à cœur soit a 75° C.
- Servir avec un riz complet.





# Lake à la farine de pois chiche, courgettes, bleu du Vercors et olives de Nyons





**Chef cuisinier** Francis Chevreux et son équipe Collège Marguerite Duras MONTELIMAR







- 200 g de farine de pois chiche
- 150 g de farine de blé
- 10 g de levure chimique
- 1 pincée de sel
- 35 cl de lait demi-écrémé
- 50 g d'huile d'olive de Nyons AOP
- 2 œufs
- 50 g de courgettes
- 50 g d'olives noires de Nyons AOP dénoyautées
- 100 g de Bleu du Vercors

- Laver la courgette, la découper en petits dés ainsi que le bleu et émincer légèrement les olives.
- Dans un bol, mélanger la farine de pois chiche, farine, levure et le sel. Verser le lait petit à petit, l'huile d'olive et les œufs.
- Ajouter les dés de courgette, bleu et olives à la préparation.
- Beurrer et verser dans un moule à cake.
- Enfourner pendant 35 minutes à 180 °C.
- Servir tiède ou froid en tranche. Accompagné d'une salade.







- 300 g Lentilles Bio
- 100 g Carottes Bio
- 100 g Pommes de terre Bio
- 100 g Chou-fleur Bio
- 100 g Petits pois Bio
- 300 g Riz Bio
- Sel, Poivre
- Mélange d'épices au choix (curcuma, paprika, curry...)



# Dhal de lentilles aux petits légumes et riz aux épices



**Chefs cuisiniers Christophe Maccario** et Nicolas Roche Collège Daniel Faucher LORIOL-SUR-DRÔME









- Cuire les lentilles. Egoutter.
- Cuire le riz avec le mélange d'épices. Egoutter.
- Laver les légumes. Détailler les carottes et pommes de terre en cubes de 1 cm environ et le chou-fleur en petits bouquets.
- Cuire les légumes séparément, à la vapeur.
- Mélanger délicatement les légumes vapeur et les lentilles. Vérifier l'assaisonnement ainsi que celui du riz.
- Dresser le riz en timbale dans l'assiette et les lentilles aux légumes autour.











**Chef cuisinier Marie-Laure SUPPLIE** et son équipe Collège Pierre Brossolette

NOGENT-LE-ROTROU







- 6 hauts de cuisses de poulet
- 125 g d'emmental râpé
- 125 g de lardons fumés
- 30 cl de crème fraîche épaisse
- 1 gros oignon émincé
- 30 cl de vin blanc sec
- 1,5 kg de pommes de terre

- Faire revenir le poulet côté peau jusqu'à bien doré et l'autre côté 5 min.
- Réserver la viande dans un plat.
- Faire revenir l'oignon et le faire dorer. Ajouter les lardons, remuer pendant 5 min.
- Déglacer au vin blanc, remettre le poulet et laisser cuire environ
- Après cuisson, retirer le poulet, ajouter l'emmental, le faire fondre puis ajouter la crème.
- Mélanger bien le tout, napper le poulet et servir avec des pommes de terre vapeur.







### Produits «Terres d'Eure-et-Loir» Pour la pâte à pizza :

- 250 g de farine fraîche
- 150 g de farine de blé
- 20 cl d'eau tiède
- 10 g de levure

### Pour la garniture :

- 90 g de lentilles beluga
- 180 g de fromage des louvières (couper en dés)

### Pour la sauce vierge :

- 3 tomates (couper en petits dés)
- 1 courgette (lamelles + sel et jus
- 20 cl d'huile d'olive
- 1 citron
- sel et poivre
- 30 g de ciboulette ciselé
- 30 g de persil haché
- 10 g d'ail ciselés

# Pizza végétarienne à déguster froide



Chef cuisinier **Stéphane PETIT** Collège Albert Camus DREUX







- Préparer la pâte à pizza : mélanger le sel à la farine, dissoudre la levure dans l'eau. Mélanger le tout et laisser reposer la pâte 1/2 heure.
- Faire 6 fonds de tarte et les cuire 8 à 10 min.
- Faire la sauce vierge en mélangeant les herbes, l'huile d'olive et le jus de citron. Assaisonner puis ajouter les dés de tomates et les lamelles de courgette.
- Quand les fonds de pâtes sont cuits et refroidis, habiller des légumes cuits, des dés de fromages et couvrir de sauce vierge.
- Vous pouvez ajouter sur la pizza quelques râpes de citron pour un peu de pep's.





## Ballottines de volaille, duxelles de champignons aux noix





## Chef cuisinier **Grégory RINGUE** Collège Pierre Stéphan BRIEC DE L'ODET







- 5 œufs frais
- 550 g d'escalope de volaille
- 350 g de champignons de Paris
- 300 g de noix
- 25 cl de crème UHT 35% de MG
- 75 g de farine
- 20 g de cerfeuil
- 20 g de persil
- 20 g de ciboulette
- 10 g d'oignons
- 10 g d'échalote

- Réaliser la duxelles de champignons en faisant sauter au beurre les champignons hachés jusqu'à l'assèchement, puis ajouter le persil et les noix hachées en fin de cuisson ; réserver.
- Réaliser la farce fine de volaille en mixant les blancs de poulet avec les blancs d'œufs, ajouter la crème en plusieurs fois, puis les herbes finement taillées.
- Etaler la farce sur une feuille de film alimentaire, ajouter sur le dessus la duxelles de champignons, rouler en la serrant bien.
- Pocher la ballottine dans de l'eau frémissante une quinzaine de minutes. Retirer le film et réserver.
- Préparer la panure avec le reste des noix, en torréfiant les noix à 180 °C pendant 5-6 minutes. Mixer.
- Paner la ballottine à l'anglaise puis la frire jusqu'à une légère
- Finir au four à 150 °C pendant 5-10 minutes. Découper en tronçons et déguster.







- 300 g de farine
- 180 g de sucre
- 125 g de Beurre
- 2 œufs
- 2 poires
- 12 cl de lait
- 1/2 sachet de levure
- 1 gousse de vanille
- 1 c.s de sirop de violette
- 15 pétales de violette cristallisés

# Délice à la poire et pétale de violette cristallisé



**Chef cuisinier Patricia SALVAN** Collège Élisabeth Badinter **QUINT-FONSEGRIVES** 







- Préchauffer le four à 180 °C. Faire fondre le beurre. Mélanger farine, sucre et levure. Mélanger les œufs et le lait et ajouter la préparation à base de farine pour une pâte sans grumeaux.
- Incorporer beurre, vanille et sirop de violette. Peler et couper les poires en petits morceaux, en disposer une partie au fond de petits moules individuels.
- Remplir les moules aux 3/4 avec la pâte et parsemer de morceaux
- Cuire à 180 °C pendant 15 à 20 minutes, laisser refroidir et coller un pétale avec un peu de miel.
- Laisser refroidir complètement et démouler.







- 8 feuilles de brick
- 180 g d'épinards frais
- 160 g de chèvre frais
- 60 g de miel
- 50 g de brisures de noix
- 2-3 feuilles de menthe
- Sel et poivre

# Samossa chèvre-épinard



**Chef cuisinier** Collectif de chefs Conseil départemental de Haute-Garonne TOULOUSE









- Cuire les épinards à la vapeur afin qu'ils rendent toute leur eau. Émincer les feuilles de menthe et les mélanger au chèvre, assaisonner.
- Préchauffer le four à 180 °C.
- Garnir les feuilles de brick en commençant par les épinards ; ajouter le chèvre.
- Plier en triangle et badigeonner d'huile sur toutes les faces.
- Cuire à 180 °C pendant 8 à 10 minutes (ou à la poêle à feu vif) jusqu'à une belle coloration de toutes les faces.
- Á la sortie du four, badigeonner de miel à l'aide d'un pinceau et parsemer de brisures de noix.







- 500 g d'asperges vertes
- 30 cl de crème fleurette
- 250 g de mascarpone (ou chèvre frais)
- 10 cl huile d'olive
- Sel, poivre, piment
- Filet de mulet fumé (ou truite, saumon...)

# Mousse d'asperges vertes



Chef cuisinier Manu KARMAZYN et son équipe Collège Le Cèdre MURVIEL LES BEZIERS







- Porter une casserole d'eau salée à ébullition et u plonger les asperges lavées et découpées en tronçons.
- Cuire une dizaine de minutes, égoutter et mixer.
- Monter la crème et le mascarpone en chantilly ferme.
- Assaisonner (sel, poivre, piment d'Espelette), ajouter l'huile et l'ail
- Incorporer délicatement la purée d'asperges.
- Dresser en verrine.
- Finir avec des lamelles de poisson fumé.





# Toast chèvre et oignons rouges confits au miel





**Chef cuisinier** Jean-Yves DUCROCO Collège Paul Bert CAPESTANG







- 6 fromages de chèvre frais
- 6 tranches de pain
- 3 oignons rouges
- 2 càs de miel
- 1 bouquet de ciboulette

- Eplucher et émincer les oignons.
- Faire revenir les oignons dans un peu d'huile d'olive (sans coloration).
- Ajouter le miel et laisser cuire à feu très doux pendant 15 minutes.
- Poser les fromages sur le pain aux noix, les passer au four chaud à 180 °C (Th 6) pendant 5 minutes.
- Mettre sur l'assiette, ajouter les oignons tièdes. Parsemer de ciboulette.
- Bon appétit!



## LES PRODUCTEURS EN UN CLIC AGRIL&CAL40







« Au Tuc de Loun »



- 8 tranches de Lomos
- 4 tranches fines de ventrèche
- 6 tomates bien mûres (taillées en cubes)
- 2 oignons (émincés gros)
- 12 pièces de piments verts d'Espelette (coupés en deux épépinés - On peut remplacer les piments par des poivrons rouges et verts, 2 de chaque, taillés en cubes)
- 3 gousses d'ail
- Graisse de canard : 2 cuillères à soupe, thym laurier sel et poivre







LEON

- Préparation SSS Cuisson 40 min Presonnes
- Mettre la graisse à fondre sur les oignons et les piments (sans coloration), pendant 10 minutes environ.
- Ajouter les tomates, la garniture aromatique, l'ail écrasé, saler, poivrer. Laisser cuire à feu doux 20 à 30 minutes.
- Faire griller au four les tranches de ventrèche.
- Cuire les lomos à feu vif 1 minute de chaque côté.
- Dresser sur la basquaise avec la ventrèche. Bon appétit!



# AGRIL CAL40

## Dos de cabillaud au chorizo

sur son lit de légumes d'été, tomate confite, sauce beurre blanc ciboulette et citronnelle









Préparation 25 min





6 Personnes

### NGRÉDIENTS

- 800 g de filet de cabillaud
- 150 g de chorizo
- 6 tomates
- 4 échalotes
- 2 gousses d'ail
- 3 poivrons verts et 3 poivrons rouges
- 2 carottes et 2 aubergines
- Ciboulette PM, 1 bâton de citronnelle, thym frais PM
- Huile d'olive
- 20 cl de crème
- 5 cl de vinaigre blanc
- 25 g de beurre
- Sel et poivre PM

- Couper le chorizo en rondelle de 2 mm.
- Peler les échalotes, l'ail, nettoyer les poivrons, les aubergines et les tomates, éplucher les carottes.
- Ciseler les échalotes. Tailler les poivrons, les aubergines et les carottes en petits cubes.
- Faire revenir l'ensemble dans une sauteuse (la moitié des échalotes) avec un peu d'huile d'olive, rajouter l'ail et le thym, sel/poivre.
- Plaquer les tomates, saler/poivrer et lustrer avec de l'huile d'olive.
   Enfourner 25 min à 180 °C en arrosant régulièrement les tomates.
- Découper un grand rectangle de film alimentaire. Au centre, mettez le filet de cabillaud et les tranches de chorizo dessus, rouler afin d'obtenir un rouleau de poisson. Refermez le film hermétiquement. Cuire à la vapeur entre 7 et 10 min suivant l'épaisseur du filet.
- Dans une casserole, faire suer le reste des échalotes ciselées et le bâton de citronnelle, ajouter le vinaigre blanc et faire réduire presque à sec, mouiller avec 10 cl d'eau.
   Ajouter la crème, le beurre et la ciboulette ciselée et laisser épaissir la sauce (toujours à feu doux). Saler et poivrer.





# Poire Chocolat





**Chef cuisinier** Cécile TESSIER Collège René Cassin BEAUCE LA ROMAINE







- 4 poires
- 50 g de farine
- 40 g de cassonade
- 40 g de beurre
- 50 g de pépites de chocolat

- Eplucher et couper trois poires en dés. Répartir les morceaux dans 6 ramequins passant au four. Faire préchauffer le four à
- Préparer la pâte à crumble : dans un saladier, mélanger du bout des doigts la farine, la cassonade et le beurre coupé en morceaux, jusqu'à ce que la pâte ressemble à du sable grossier.
- Ajouter les pépites de chocolat. Mélanger. Avec la pâte, recouvrir généreusement les poires dans les ramequins.
- Mettre au four à 180 °C pendant 30 à 40 min. La pâte doit avoir une belle couleur dorée. Servir le crumble tiède.
- Utiliser la 4e poire coupée en fines tranches pour décorer l'assiette de service.
- Astuce : A la place des pépites, on peut utiliser du chocolat noir haché au couteau, qui fondra à la cuisson.







- 600 g de filet de cabillaud (congelé)
- 100 g de chorizo en rondelles fines
- 500 g de poivrons rouges
- Fumet de poisson (déshydraté)
- 12,5 cl de crème fraîche
- 1 rouleau de pâte feuilletée
- Sel, poivre

## Filet de cabillaud rôti au chorizo



**Chef cuisinier** Jean-Luc BOISSIER Collège Joseph Paul Boncour SAINT-AIGNAN SUR CHER







- Faire dégeler le cabillaud la veille. Le lendemain, le couper en parts d'environ 150 g puis les placer dans un plat allant au four. Préchauffer le four à 150 °C (th.5). Saler et poivrer le poisson.
- Couper les rondelles de chorizo en deux. Enfourner le cabillaud pour 20 min, puis le retirer du four (maintenir le four chaud). Placer 3 demitranches de chorizo sur chaque part de poisson. Enfourner à nouveau pour 10 min (puis laisser le four allumé).
- Pendant ce temps, préparer la sauce : couper les poivrons en deux, les épépiner et les laver. Confectionner un fumet de poisson : délayer 4, 5 cuil. à café bombées de fumet déshydraté dans 30 cl d'eau chaude. Faire cuire à feu moyen durant 5 min puis porter à ébullition. Ajouter les poivrons rouges, faire cuire 15 min le tout.
- Pendant ce temps, confectionner des demi-lunes dans la pâte feuilletée (4 par assiette) pour réaliser des « fleurons ». Les placer sur une plaque à pâtisserie et les enfourner pour 15 min. Une fois les poivrons cuits, mixer puis filtrer la sauce à l'aide d'une passoire fine. Ajouter la crème et porter à ébullition. Rectifier l'assaisonnement.
- Sortir les fleurons du four. Placer le coulis de poivrons dans le fond de l'assiette, disposer dessus le poisson et le chorizo. Couper les fleurons en deux et en disposer 4 par assiette. Servir.



# AGRI 52

# Poulet fermier au fromage de Langres





**Chef cuisinier** Antonio MÉREU Collège Henri Vincenot **CHALINDREY** 







- 1 poulet fermier de 2 kg environ
- 2 kg de pommes de terre
- 1 belle salade verte
- 2 échalotes
- 1 fromage de Langres de 200 g
- 30 cl de crème fraîche
- légumes pour bouillon de volaille (carotte, poireau, bouquet garni, oignon)
- 1 bouteille de Chardonnay du Muid Montsaugeonnais

- Désosser la volaille et confectionner un bouillon de volaille avec la carcasse et la garniture (2 heures environ).
- Laver et préparer la salade verte, éplucher les pommes de terre, les laver et les couper en gros cubes.
- Faire sauter les pommes de terre à l'huile dans une poêle.
- Cuire les morceaux de poulet avec du beurre au four à 200 °C - saler, poivrer.
- Faire suer les échalotes ciselées, déglacer avec 20 cl de chardonnay et 30 cl de bouillon - Faire réduire de 3/4.
- Crémer incorporer le fromage de Langres en cubes et faire fondre sans ébullition - poivrer.
- Servir la viande bien nappée de sauce. Accompagner de pommes de terre rissolées et salade verte.



# AGRI 52



- 1 pâte brisée
- 350 g de fromage frais de Langres
- 4 œufs
- 2 cuillères à soupe de crème fraîche
- 1 cuillère à soupe de farine
- 1 cuillère à café rase de sel fin

# Tarte au Quemeu



**Chef cuisinier** Hervé SIMONNEL et son équipe Collège les 3 Provinces PRAUTHOY







- Préchauffer le four à 220 °C. Egoutter le fromage frais.
- Foncer le moule à tarte avec la pâte, piquer le fond et réserver.
- Bien battre le fromage frais dans un récipient.
- Incorporer les œufs entiers un à un, la crème fraîche, la farine et le sel.
- Bien mélanger.
- Verser sur la pâte et cuire environ 35 min.
- A déguster traditionnellement le dimanche qui suit le 20 janvier.





## Feuilleté de truite

de la Sioule aux épinards et son beurre à l'40E Côtes-d'Auvergne





Chef cuisinier Jean-Michel CERCY et son équipe

Collège Roger Quillot CLERMONT-FERRAND



### Pour le feuilleté :

- 1 truite Fario de la Sioule (250/300 g), deux filets
- 1 échalote
- 1 pâte feuilletée (300 g)
- 200 g d'épinards frais
- 100 g de carottes
- 1 jaune d'œuf

### Pour le beurre :

- 125 g de beurre
- 10 cl de crème fraîche
- 1 échalote
- 10 cl de Côtes-d'Auvergne blanc
- 1/2 citron sel poivre







### Pour le feuilleté :

• Laver les filets, retirer la peau et réserver au frais.

Réaliser une brunoise de carottes : braiser les carottes avec l'échalote

Retirer les queues des feuilles d'épinards, laver et faire fondre au beurre, assaisonner.

• Découper un rectangle de 20x30 cm environ dans votre pâte

Déposer sur la longueur et au centre le premier filet de truite,

Sur le dessus, ajouter les épinards et la brunoise de carottes. Recouvrir avec le second filet, assaisonner.

- Rabattre et fermer de chaque côté le feuilletage, percer une petite cheminée sur le dessus.
- Dorer avec le jaune d'œuf, disposer sur une plaque avec du papier
- Faire cuire 20/30 minutes à 180/200 °C.

### Pour le beurre au Côtes d'Auvergne :

- Faire une réduction de Saint-Verny blanc avec l'échalote hachée.
- Ajouter la crème fraîche et réduire légèrement.

Hors du feu, ajouter au fouet le beurre ramolli, assaisonner avec le jus de citron, le sel et le poivre.

• Dresser le feuilleté avec le beurre en ajoutant, selon envies, des carottes et des girolles.







# Montagnes du Livradois





Chef cuisinier Christophe BERNARD Collège Anatole France GERZAT



Préparation



15 min (pour les



### **NGRÉDIENTS**

## Matériel à prévoir :

- 1 cadre à pâtisserie
- 1 thermomètre de cuisson
- 1 batteur mélangeur ou robot
- Feuilles Azyme

### Pour le sirop :

- 380 g de miel du Puy-de-Dôme
- 600 g de sucre
- 2 blancs d'œufs du Livradois
- 400 g de fruits secs (pistache, noisette, amande)

- Mélanger les amandes et les noisettes (environ 175 g de chaque) et les torréfier en les plaçant 10 min au four à 170/180 °C. Ajouter les pistaches (50 g) pour faire torréfier le tout encore 5 min.
- Pendant ce temps, préparer le cadre : le protéger de papier sulfurisé et ajouter une feuille de papier Azyme dans le fond.
- Réaliser le sirop de miel et de sucre : mélanger le miel et le sucre dans une casserole, faire chauffer jusqu'à 145 °C (ne pas dépasser 147 °C) en mélangeant régulièrement. Le sirop doit avoir une teinte brune et le sucre doit être le moins cristallisé possible.
- Monter les blancs en neige.
- Une fois que les fruits secs sont prêts, incorporer le sirop dans les blancs très délicatement pour ne pas faire retomber les blancs. Le sirop doit se trouver entre 145 et 147 °C.
- Ajouter rapidement les fruits secs. Mélanger avec une spatule.
   Verser le mélanger dans le cadre et le répartir. Placer une nouvelle feuille Azyme sur le dessus et aplatir avant que le nougat ne se durcisse.
- Pour que le nougat prenne correctement, laisser-le reposer environ 24 h puis découper-le en tranches ou en morceaux.





# Gigotine de volaille à la franc-comtoise





Chef cuisinier Raphaël BOUTRY Collège Jean Macé **VESOUL** 

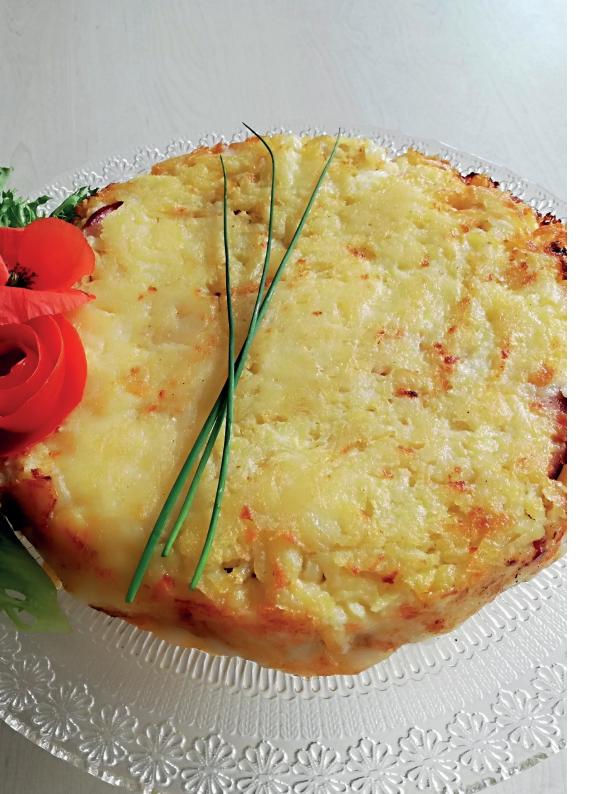






- 6 cuisses de poulet jaune
- 3 tranches de jambon de
- 150 g de Comté fruité râpé
- 20 g de morilles séchées
- 10 cl de Savagnin
- 30 cl de crème liquide à 20 %
- 2 échalotes ciselées
- 1 c. à café de moutarde
- huile d'olive, beurre, sel,

- Farcir les cuisses désossées avec une demi-tranche de jambon et les morilles, saler, poivrer et ficeler les cuisses dans la longueur (façon gigot).
- Envelopper bien hermétiquement dans du film alimentaire et cuire, à frémissement pendant 20 à 25 min dans une casserole d'eau. En fin de cuisson, retirer le film et faire rissoler les cuisses avec un filet d'huile d'olive et une noix de beurre.
- Une fois la cuisson terminée, retirer les gigotines et réserver au chaud. Faire suer les échalotes, puis déglacer au Savagnin.
- Incorporer la crème et le comté râpé. Laisser cuire quelques instants, rectifier l'assaisonnement et ajouter une cuillère de moutarde.
- Dresser les gigotines tranchées et napper avec la sauce au comté.





# Gâteau de pomme de terre au Fontenois





**Chef cuisinier Maryline RICCI** Collège Louis Pergaud **VILLERSEXEL** 







- 1,2 kg de pommes de terre
- 400 g de fromage Fontenois
- 4 tr. de jambon blanc
- 250 g de lardons
- 1 oignon
- 1 verre de crème liquide
- Sel, muscade

- Laver, saler et cuire les pommes de terre en robe des champs puis les râper à l'aide d'une grosse râpe.
- Trancher le fromage puis émincer finement l'oignon.
- Beurrer un moule à manqué. Y déposer une couche de pommes de terre, ajouter la moitié de la crème et la muscade.
- Ajouter les lardons, le fromage Fontenois et le jambon. Renouveler 1 fois cette opération et terminer par les pommes
- Cuire à 190 °C pendant 30 min.
- Laisser légèrement refroidir avant de démouler.









### Pour les joues de bœuf :

- 1,2 kg de joue de bœuf
- 300 g de champignons de Paris
- 150 g de lard fumé en dés
- 50 g de farine
- 1 bouquet garni
- 150 g de petits oignons blancs
- Sel. poivre
- 60 cl de vin blanc de Bourgogne
- 50 cl de bouillon de bœuf
- Beurre, huile

### Pour les escargots

- 3 douzaines d'escargots de Bourgogne au naturel (décoquillés)
- 1 bouquet de persil
- 6 gousses d'ail
- 15 cl de vin blanc de Bourgogne
- 50 cl de crème fraîche

## Joues de bœuf charolais aux escargots de Bourgogne



**Chef cuisinier** Gilles TAMBARIN et son équipe Collège En Bagatelle **TOURNUS** 







- Faire fondre un gros morceau de beurre avec un peu d'huile dans la cocotte. Faire revenir les morceaux de bœuf et laisser bien colorer de tous côtés.
- Saupoudrer ensuite de farine et mouiller avec le bouillon et le vin blanc. Ajouter les gousses d'ail entières, en chemise, juste écrasées avec la paume de la main et le bouquet garni.
- Dès les premiers frémissements, couvrir la cocotte et laisser mijoter sur feu doux pendant 1 heure environ.
- Dans une poêle, faire fondre un peu de beurre et ajouter les lardons, les petits oignons blancs et les champignons coupés en quartiers. Laissez évaporer sur feu moyen pendant 5/10 minutes et les ajouter dans la cocotte.
- Poursuivre la cuisson pendant une heure supplémentaire.
- Pour les escargots, faire fondre un peu de beurre dans la poêle. Y déposer les escargots, ajouter le persil et l'ail haché, le vin blanc et la crème fraîche. Porter à ébullition, puis baisser le feu et laisser mijoter sur feu doux pendant 5 minutes.
- Incorporer les escargots dans la cocotte en fin de cuisson. Laisser mijoter avec le bœuf 5 minutes.







### INGRÉDIENTS

- 150 g de fromage de chèvre frais de Saône-et-Loire
- 2 betteraves rouges
- 20 cl de crème fraîche à 30 %
- 6 g de gélatine
- 1/4 de concombre
- Basilic, ciboulette
- Sel, poivre

### Mini bavarois au chèvre frais de Saône-et-Loire et betterave rouge



Chef cuisinier Arnaud LIOCHON Collège Camille Chevalier CHALON-SUR-SAÔNE



ration







- Chemiser 4 ramequins, ou de préférence 4 cercles, de film alimentaire.
- Mettre la gélatine à ramollir dans l'eau froide.
- Couper les betteraves en fines lamelles de 2,5 cm de haut environ à la mandoline.
- Faire cuire à l'eau salée.
- Mettre au mixeur le fromage de chèvre frais, le basilic, la ciboulette, le concombre , le sel et le poivre.
- Chauffer 5 cl de crème.
   Ôter du feu et ajouter la gélatine après l'avoir essorée.
   Mélanger bien et laisser tiédir légèrement.
- Fouetter 15 cl de crème en crème chantilly.
   Incorporer délicatement à la préparation au chèvre, vérifier l'assaisonnement.
- Chemiser les moules des tranches de betterave rouge cuite. Verser la préparation à l'intérieur des cercles ou ramequins.
- Laisser reposer au réfrigérateur jusqu'à gélification.
   Démouler, décorer avec de la ciboulette, du concombre râpé et de la betterave crue râpée.

CUISINER LOCAL a la maison





### Poêlée de St-Jacques, brunoise de pommes et andouille de Vire et sa crème de cidre















- 12 noix de Saint-Jacques
- 3 pommes de Jumièges
- 500 g d'andouille de Vire
- 100 g d'échalote
- 80 g de beurre d'Isigny
- 20 dl de crème fermière
- 15 dl de cidre de ferme
- sel et poivre PM
- 100 g de tomate cerise
- 1 citron

- Eplucher les pommes et les découper en brunoise, citronner.
- Couper l'andouille en brunoise et réserver.
- Faire revenir dans une sauteuse les pommes puis l'andouille dans le beurre.
- Saisir les noix de St Jacques sur les deux côtés, saler et poivrer.
- Ciseler l'échalote, faire revenir dans la sauteuse puis déglacer
- Crémer et laisser réduire un peu, rectifier l'assaisonnement.
- Dresser et décorer l'assiette.





# Blanquette de veau au lait de coco





**Chef cuisinier Aurélie RACOFIER** Résidence de la Tour CHARROUX







- 1,4 kg d'épaule de veau
- 200 g de carottes
- 200 g d'oignons
- 3 clous de girofle
- 200 g de blanc de poireau
- 100 g de céleri branche
- 1/2 botte de thym et laurier

### Mouillement:

- 0,8 ml de fond blanc
- 0.8 ml de lait coco
- Gros sel

### Mouillement de cuisson :

- 60 g de beurre
- 60 g de farine
- 0,2 ml de crème épaisse
- 1 jaune d'œuf

- Laver et éplucher les légumes. Tailler les carottes et céleri en bâtonnets, 1 oignon en quartier piqué de 3 clous de girofle et ficeler le blanc de poireau avec le céleri.
- Placer les morceaux de viande dans une casserole remplie d'eau froide et porter à ébullition. Egoutter et rafraîchir la viande.
- Placer les morceaux de viande dans une casserole, mouiller à hauteur avec le lait de coco et le fond blanc de volaille. saler au gros sel, porter à ébullition, ajouter les légumes et cuire doucement et à couvert pendant 45 min.
- Pendant ce temps, préparer le roux blanc. Dans une casserole, faire fondre le beurre sans coloration, ajouter la farine, mélanger sur le feu quelques minutes et laisser refroidir.
- Lorsque la viande est cuite, récupérer et réserver les morceaux de viande, filtrer le jus de cuisson. Verser le jus bouillant sur le roux blanc et remettre sur le feu. Remuer jusqu'à reprise de l'ébullition et laisser cuire 8 à 10 min.
- Mélanger le jaune d'œuf à la crème, hors du feu, rajouter cette liaison dans le roux et remuer à l'aide d'un fouet. Porter à ébullition quelques minutes et rectifier l'assaisonnement.
- Dresser la blanquette avec du riz pilaf puis répartir la garniture sur le dessus et napper avec la sauce.







### Sauté de porc de la Ferme du Pilori au caramel









Chef cuisinier **Cyrille BOISSEAU** Collège Léon Huet LA ROCHE POSAY



- 720 g de Sauté de porc
- 40 g de carottes
- 40 g d'oignons
- 40 g de céleri branche
- 200 g de blanc de
- 100 g de céleri branche
- 1/2 I de bouillon de volaille
- 60 g de sucre semoule
- thym, laurier, sel, poivre, gingembre

- Réaliser le caramel en faisant fondre le sucre avec un peu d'eau. Quand le caramel est prêt, incorporer petit-à-petit le bouillon de volaille.
- Laver, éplucher et tailler les oignons, carottes et céleri branche en Mirepoix (Taillage de légumes en cubes de 1 cm de côté).
- Faire rissoler la viande de porc dans l'huile d'olive. Ajouter la garniture aromatique (oignons, carottes, céleri branche). Laisser confire 10 minutes.

Singer la préparation avec la farine [recouvrir de farine une viande ou un poisson préalablement doré dans une matière grasse (huile, beurre, saindoux...). Faire cuire cette farine en la faisant dorer (torréfaction) plus ou moins ce qui déterminera la couleur finale de la sauce].

Saler, poivrer et ajouter le gingembre, le thym et le laurier. Mouiller avec le bouillon au caramel.

Laisser mijoter jusqu'à l'obtention d'une viande tendre.

• Décanter la viande en fin de cuisson

(Séparer les morceaux de viande de leur liquide de cuisson). Mixer les légumes dans le bouillon afin de lier la sauce. Passer au chinois.

Remettre la viande dans la sauce.

Rectifier l'assaisonnement.

• Servir avec un riz aux petits légumes.



### www. Agrilocal 87.com



- 4 suprêmes de pintade
- 150 g de crépine de porc
- 150 g de chair à saucisse
- 1 500 g de pommes de terre
- 200 g de cèpes
- 100 g de châtaignes
- 2 carottes
- 1 gros oignon jaune
- 1 vert de poireau
- 1 bouquet garni
- 4 gousses d'ail
- 20 g de persil plat
- 2 tranches de pain de mie
- 50 g de crème épaisse
- 5 cl de lait entier
- 1 œuf
- 30 cl de fond de volaille
- 5 cl d'huile d'olive
- sel et poivre

# Suprêmes de pintade farcis aux châtaignes et purée de pommes de terre aux cèpes





Chef cuisinier Julien GROSSO Collège du Parc SAINT-MATHIEU







- Cuire les pommes de terre à l'anglaise puis les éplucher.
- Faire sauter les cèpes avec l'ail et le persil haché.
- Réaliser la purée au presse-purée, ajouter la crème, saler, poivrer et mélanger avec les cèpes poêlés. Réserver pour le service.
- Préparer la farce pour les suprêmes avec la chair à saucisse, les châtaignes hachées, une carotte et 1/2 oignon détaillés en
- Tremper la mie de pain dans le lait puis l'incorporer à la farce. Ajouter l'œuf, mélanger et assaisonner.
- Couper les suprêmes dans la longueur sans aller au bout du filet puis les garnir avec la farce. Rouler ensuite les suprêmes farcis dans une fine couche de crépine.
- Faire brunir la garniture aromatique (carotte, 1/2 oignon, bouquet garni, vert de poireau) dans un sautoir avec l'huile puis y faire dorer les suprêmes sur chaque face.
- Mouiller avec le fond de volaille et laisser cuire au four, à couvert, pendant 35 minutes. À mi-cuisson, arroser les suprêmes avec le
- Servir le suprême coupé en 2, nappé du jus de cuisson et accompagné de la purée.





### Terrine de pot au feu aux petits légumes





Chef cuisinier Philippe COUTURIER, Nathalie DUBREUIL, Sandra DELCROSS et Catherine LEONARD Restaurant Scolaire

Préparation

30 min





**ROCHECHOUART** 

- 600 g de joue de bœuf
- 1 bouquet garni
- 600 g de carottes
- 600 g de navets longs
- 2 gousses d'ail
- 1 petit chou vert
- 200 g de panais
- 300 g de poireaux
- 400 g de céleri boule
- Sel, poivre,
- 6 feuilles de gélatine
- Fleur de sel
- 1 salade suivant la saison

- Mettre en cuisson la joue à l'eau froide, le bouquet garni, l'ail, 1 poireau, saler et poivrer selon goût. Cuire 2 heures.
- Eplucher le reste des légumes et les mettre en cuisson avec la joue, laisser cuire 1 petite heure.
- Décanter la viande et les légumes séparément, mettre 3/4 de litre du jus de cuisson dans une casserole, porter à ébullition et ajouter les feuilles de gélatines préalablement tremper dans de l'eau froide, réserver.
- Tailler les légumes en lanières ainsi que la joue de bœuf.
- Foncer un moule à cake avec les légumes du pot au feu et la joue en intercalant les couleurs.
- A l'aide d'une louche, déposer le bouillon gélatiné sur le tout jusqu'à hauteur, puis mettre au frais 12 heures ou en cellule de refroidissement.
- Démouler la terrine, couper de fines tranches, ajouter un peu de fleur de sel. Pour la sauce : une ravigote, mayonnaise, tartare au choix.

Pour les fêtes, n'hésitez pas à mettre du foie gras au centre de la terrine, un plat simple qui devient une entrée luxueuse.









- 500 g de Crozets au sarazin
- 250 g de lentilles vertes
- 2 crottins de chèvre frais ou demi-secs
- 2 tomates
- 300 g crème fraîche épaisse
- 1 oignon
- 50 g beurre
- sel, poivre, muscade





Gratin de crozets
et lentilles vertes
au fromage de chèvre

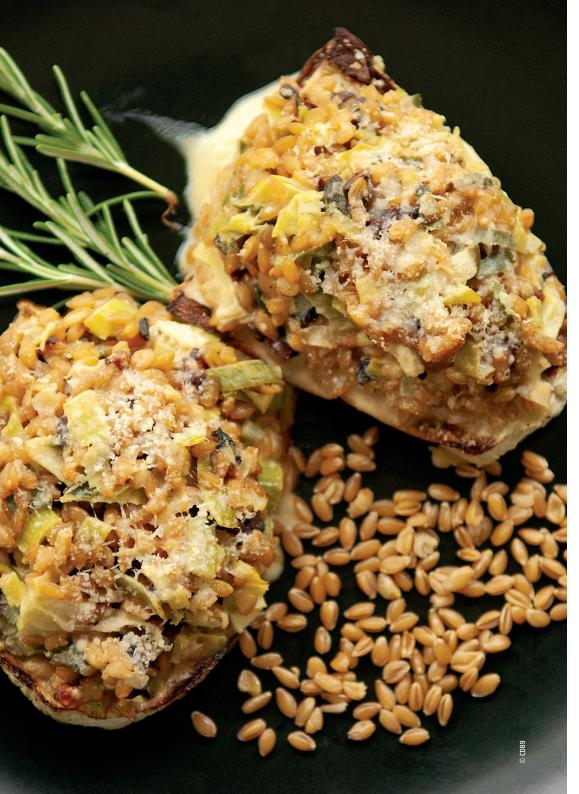








- Cuire séparément les Crozets et les lentilles vertes.
- Faire suer au beurre l'oignon émincé puis ajouter la tomate
- Terminer avec la crème fraîche et assaisonner.
- Mélanger lentilles, crozets et la sauce crème-tomate.
- Disposer en plat à gratin.
- Répartir le fromage de chèvre coupé en rondelles.
- Gratiner au four.







- 3 petits butternut
- 50 g d'épeautre
- 0,3 kg de poireaux
- 30 g d'oignon
- 1 Chaource
- 100 g de beurre
- 150 g de parmesan
- 80 g de noix
- Huile d'olive
- Sel, Poivre, Romarin

### Butternut farci au petit épeautre et sa fondue de poireaux



**Chef cuisinier** Jean-François CANOVAZ Abel Minard BEINE







- La veille, faire tremper l'épeautre dans de l'eau froide. Rincer et égoutter le lendemain.
- Mettre l'épeautre dans une casserole remplie d'eau salée. Porter à frémissements et faire cuire 10 minutes sur feu doux. Couvrir et laisser gonfler 10 minutes.
- Couper en deux les butternuts et retirer les graines. Enfourner à 200 °C pendant 40 minutes.
- Laver et émincer les poireaux et faire suer au beurre doucement jusqu'au terme de la cuisson.
- Ajouter le Chaource coupé en cube, rectifier l'assaisonnement.
- Ramener la température à 180 °C. Faire fondre l'oignon haché dans une autre casserole avec de l'huile. Ajouter les noix concassées et les faire dorer.
- Mélanger avec la fondue de poireaux, l'épeautre, les 3/4 du parmesan râpé, le romarin, sel et poivre. Farcir les butternuts et saupoudrer du reste de parmesan Les badigeonner d'huile et enfourner pour 20 minutes.









- 4 Œufs frais
- 100 g de filets de truite
- 100 g de Comté
- 80 cl de Crème liquide
- Poivre : une pincée
- 20 g de ciboulette fraîche
- 20 g de beurre
- Pain en bâtonnet : 2-3 par personne



# **Euf cocotte** au Comté et à <u>la truite fumée</u>



**Chef cuisinier** Mejdi BOUKADIDA et son équipe Collège Arthur Rimbaud **BELFORT** 









- Préchauffer le four à chaleur tournante à 70 °C.
- Déposer dans le fond de chaque ramequin beurré 25 g de filet de truite fumé et 25 g de copeaux de Comté.
- Verser 20 cl de crème liquide et ajouter une petite pincée
- Casser un œuf et le rajouter sur l'ensemble.
- Faire cuire les ramequins pendant 30 minutes pour obtenir un œuf bien coulant.
- A déguster chaud avec un peu de ciboulette fraîchement ciselée et les bâtonnets de pain.



## L'ASSOCIATION AGRILOCAL.FR accompagne vos territoires

Créée en juillet 2013, l'association AGRILOCAL.FR 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 la Drôme et du Puy-de-Dôme, cette 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

### Les actions de l'Association sont multiples

- Promotion, développement et mutualisation du dispositif Agrilocal,
- Accompagnement méthodologique des adhérents,
- Formation des utilisateurs à l'utilisation du logiciel Agrilocal et assistance,
- Lonstitution des bases de données des producteurs et des acheteurs,
- Gestion des bases de données pour les territoires;
- Organisation des rencontres annuelles "Agrilocal.fr",
- Réalisation des diagnostics pour les adhérents,
- Promotion et développement de l'outil sur de nouveaux territoires,
- Parution régulière de statistiques nationales sur l'outil.

Retrouvez l'ensemble des actualités de l'association Agrilocal sur son site internet : www.agrilocal.fr

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