

COLLECTION À LA DÉCOUVERTE DES PRODUITS LOCAUX

N°6

# CUISINER LOCAL *à la maison*



FAVORISER LE CIRCUIT COURT EN RESTAURATION COLLECTIVE

[www.agrilocal.fr](http://www.agrilocal.fr)





100%  
local  
avec  
AGRILOCAL

Directeur de publication : Les Co-Présidents de l'association Agrilocal.fr

Rédaction : Nicolas Portas

Impression : Imprimerie ITI - Tirage 9 000 exemplaires - Diffusion gratuite

Conception réalisation : Turbulences

Nombreux sont les consommateurs, qui ont désormais choisi de privilégier une alimentation saine, locale et de saison.

Les raisons sont aussi diverses que légitimes : manger des produits de meilleure qualité, participer à l'économie locale, réduire son empreinte écologique. Autant de motifs justifiés par les problématiques contemporaines.

Et cela, l'Association nationale Agrilocal l'a anticipé depuis maintenant près de 10 ans au sein de la restauration collective.

Au travers de ses 38 départements engagés dans le réseau Agrilocal, elle met en relation les acheteurs de la 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.

Que ce soit du côté des acheteurs ou de celui des fournisseurs, cette démarche est l'occasion pour ces acteurs engagés, de valoriser notre patrimoine culinaire et d'allier plaisir, goût et qualité dans les assiettes des convives de la restauration collective.

C'est également un engagement fort de la part des départements adhérents au réseau Agrilocal, que de promouvoir les enjeux et les bienfaits du manger local et de saison pour toutes et tous.

Et c'est dans cette logique de « manger bien, manger mieux, manger local » que nous vous proposons cette nouvelle édition du livre de recettes « Cuisiner local à la maison ».

Comme chaque année, ce nouvel opus vous permettra de partir à la découverte de recettes 100 % locales, créées par les chefs cuisiniers de la restauration collective du réseau Agrilocal, qui subliment chaque jour la richesse de notre agriculture.

**Un véritable voyage gustatif, 100 % gourmand !**

Les Co-Présidents de l'association nationale Agrilocal

Lionel CHAUVIN

Jean-Luc DURAND

CUISINER LOCAL  
à la maison

# Sommaire

<b>01 - AIN</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Bran'Dombes (Brandade de carpe)</li></ul>	<b>p07</b>
	<ul style="list-style-type: none"><li>• Rougail végétarien au tofu fumé</li></ul>	<b>p09</b>
<b>03 - ALLIER</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Terrine aux deux saumons du Sichon, asperges, sauce citronnée sur lit de mesclun au balsamique</li></ul>	<b>p11</b>
	<ul style="list-style-type: none"><li>• Œuf parfait bio, crème de champignons des bois, tuile au parmesan</li></ul>	<b>p13</b>
<b>13 - BOUCHES-DU-RHÔNE</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Haricots coco sauce tomate basilic</li></ul>	<b>p15</b>
	<ul style="list-style-type: none"><li>• Gardianne de taureau BIO</li></ul>	<b>p17</b>
<b>15 - CANTAL</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Le Florestier - Biscuit suprême à la mousseline de Birlou, crème de châtaigne et pommes caramélisées</li></ul>	<b>p19</b>
	<ul style="list-style-type: none"><li>• Mini gougère à la truite fumée et ail des ours</li></ul>	<b>p21</b>
<b>16 - CHARENTE</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Filet mignon de porc aux pêches de vignes</li></ul>	<b>p23</b>
<b>17 - CHARENTE-MARITIME</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Le millas charentais</li></ul>	<b>p25</b>
	<ul style="list-style-type: none"><li>• La couronne de Pâques</li></ul>	<b>p27</b>
<b>18 - CHER</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Cordon bleu berrichon</li></ul>	<b>p29</b>
	<ul style="list-style-type: none"><li>• Tagliatelles au chocolat</li></ul>	<b>p31</b>
<b>22 - CÔTES D'ARMOR</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Lasagnes d'été</li></ul>	<b>p33</b>
<b>25 - DOUBS</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Filet de Poulet Sauce Comté</li></ul>	<b>p35</b>
	<ul style="list-style-type: none"><li>• Tarte à la courgette végétarienne</li></ul>	<b>p37</b>
<b>26 - DRÔME</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Panna Cotta de courgettes au chèvre</li></ul>	<b>p39</b>
	<ul style="list-style-type: none"><li>• Tarte méridionale</li></ul>	<b>p41</b>
<b>28 - EURE-ET-LOIR</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Croque tomate mozzarella</li></ul>	<b>p43</b>
	<ul style="list-style-type: none"><li>• Tartiflette végétale</li></ul>	<b>p45</b>
<b>29 - FINISTERE</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Croustillant de bar aux petits légumes bios</li></ul>	<b>p47</b>
	<ul style="list-style-type: none"><li>• Colombo de poulet des Antilles</li></ul>	<b>p49</b>
<b>31 - HAUTE-GARONNE</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Wrap estival au poulet</li></ul>	<b>p51</b>
	<ul style="list-style-type: none"><li>• Emincé de bœuf à l'asiatique</li></ul>	<b>p53</b>
<b>39 - JURA</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Sablé aux gaudes</li></ul>	<b>p55</b>
<b>40 - LES LANDES</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Lasagne aux légumes du soleil</li></ul>	<b>p57</b>
	<ul style="list-style-type: none"><li>• Pastis landais façon pain perdu</li></ul>	<b>p59</b>
<b>41 - LOIR-ET-CHER</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Tourbillon du Grand Clos</li></ul>	<b>p61</b>
	<ul style="list-style-type: none"><li>• Flan de courgettes parmesan</li></ul>	<b>p63</b>
<b>48 - LOZERE</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Bouchée à la mousse de brebis safranée</li></ul>	<b>p65</b>
	<ul style="list-style-type: none"><li>• Mousse de perles noires sauvagine en cage</li></ul>	<b>p67</b>
<b>52 - HAUTE-MARNE</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Gratin d'andouillette au fromage de Chevillon</li></ul>	<b>p69</b>
	<ul style="list-style-type: none"><li>• Œufs Bio pochés, sauce au fromage de Langres sur lit de lentilles</li></ul>	<b>p71</b>
<b>55 - MEUSE</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Dos de cabillaud Terre Mer et pleurotes</li></ul>	<b>p73</b>
	<ul style="list-style-type: none"><li>• Tarte Rhubarbe et fraises</li></ul>	<b>p75</b>
<b>58 - NIEVRE</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Entremet aux poires et pain d'épices</li></ul>	<b>p77</b>
	<ul style="list-style-type: none"><li>• Betteraves aux chèvres et au vinaigre de framboises</li></ul>	<b>p79</b>
	<ul style="list-style-type: none"><li>• Flognarde Auvergnate</li></ul>	<b>p81</b>
<b>63 - PUY-DE-DÔME</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Filet mignon de porc des Combrailles au caramel, à la moutarde de Charroux et sa mini ratatouille</li></ul>	<b>p83</b>
<b>70 - HAUTE-SAÔNE</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Meringue a la spiruline</li></ul>	<b>p85</b>
	<ul style="list-style-type: none"><li>• Rösti maison et cancoillotte</li></ul>	<b>p87</b>
<b>71 - SAÔNE-ET-LOIRE</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Roulade de volaille de Bresse au quinoa</li></ul>	<b>p89</b>
	<ul style="list-style-type: none"><li>• Bavarois cassis / pain d'épices</li></ul>	<b>p91</b>
<b>76 - SEINE-MARITIME</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Poule de Gournay à l'oignon et pommes grenailles</li></ul>	<b>p93</b>
	<ul style="list-style-type: none"><li>• Tarte sablée aux fraises</li></ul>	<b>p95</b>
<b>81 - TARN</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Tartine Tarnaise</li></ul>	<b>p97</b>
<b>86 - LA VIENNE</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Millefeuille de Betterave, Pomme, Chèvre sur lit de mâche</li></ul>	<b>p99</b>
	<ul style="list-style-type: none"><li>• Moussaka de chevreau</li></ul>	<b>p101</b>
<b>87 - HAUTE-VIENNE</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Estouffade de bœuf bio haut-viennois à la provençale</li></ul>	<b>p103</b>
	<ul style="list-style-type: none"><li>• Rôti de veau forestier et son gratin dauphinois</li></ul>	<b>p105</b>
<b>88 - LES VOSGES</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Pain perdu et coulis de fanes</li></ul>	<b>p107</b>
<b>89 - YONNE</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Le Fraisier léger</li></ul>	<b>p109</b>
	<ul style="list-style-type: none"><li>• Cheesecake salé au chèvre et crumble à l'épeautre</li></ul>	<b>p111</b>
<b>90 - TERRITOIRE DE BELFORT</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Pané de poulet aux herbes, gratin de pomme de terre au vieux Comté</li></ul>	<b>p113</b>



# Bran'Dombes

(Brandade de carpe)



**Chef cuisinier**  
**Dominique COIFFARD**  
 Parc des Oiseaux  
 VILLARS LES DOMBES



Préparation  
**20 min**



Cuisson  
**35 min**



**6**  
 Personnes

## INGRÉDIENTS

- 400 g de filet de carpe
- 600 g de pommes de terre
- 200 g d'oignons
- 50 g de persil haché
- 0,3 l d'huile d'olive
- 10 g de sel
- 5 g de poivre
- Ail facultatif

- Cuire les pommes de terre épluchées pendant 20 min à l'eau salée.
- Faire revenir à l'huile d'olive les filets de carpe et l'oignon ciselé, et assaisonner.
- Mélanger les pommes de terre écrasées avec la carpe émiettée.
- Ajouter le persil avec l'assaisonnement.
- Mouler en petits plats individuels et lustrer à l'huile d'olive.
- Faire gratiner quelques minutes sous le grill du four.
- Servir avec une salade verte et une sauce de saison (Hiver : crème de poireaux safranée - Printemps : crème d'oseille ou asperge - Été : coulis de tomate ou poivrons - Automne : velouté de potimarron à l'orange).



## Rougail végétarien au tofu fumé



**Chef cuisinier**  
**Florent NOIZET**  
Collège L'Albarine  
SAINT RAMBERT EN BUGEY



Préparation  
**10 min**



Cuisson  
**20 min**



**4**  
Personnes

### INGRÉDIENTS

- 400 g de tofu fumé
- 400 g de tomates concassées
- 10 cl d'eau
- 2 gousses d'ail
- 2 cm de gingembre frais
- 1 oignon rouge
- 2 c à c d'épices massalé
- 1 c à s d'huile d'olive
- Sel
- Poivre

- Peler et émincer l'ail et l'oignon, peler et râper le gingembre.
- Dans une poêle chaude, verser une cuillère à soupe d'huile d'olive et faire revenir 1 minute à feu moyen l'ail et le gingembre.
- Verser la pulpe de tomate, l'eau, le massalé. Saler, poivrer. Baisser le feu, couvrir et laisser mijoter 10 minutes à feu moyen en remuant de temps en temps.
- Couper le tofu en dés. L'ajouter à la préparation.
- Préparer l'accompagnement :  
160 g de lentilles vertes cuites 20 minutes à l'eau bouillante et 120 g de riz basmati cuit 10 minutes à l'eau bouillante.





## *Terrine aux deux saumons du Sichon,* *asperges, sauce citronnée* *sur lit de mesclun au balsamique*



**Chef cuisinier**  
**Hervé BOUTON-LABBE**  
Collège François Villon  
YZEURE



Préparation  
**20 min**



Cuisson  
**45 min**



**6**  
Personnes

### INGRÉDIENTS

- 450 g de saumon frais du Sichon
- 200 g de saumon fumé du Sichon
- 200 g de crème fraîche
- 1 kg d'asperges blanches
- 200 g de mesclun
- 3 œufs
- 3 cl de vinaigre balsamique
- 2 cl d'huile olive
- 1 bouquet de ciboulette
- 1 bouquet d'aneth
- 10 g de thym frais
- 1 citron vert pour la déco
- Sel, poivre

### Pour la sauce :

- 50 gr beurre,
- 40 cl crème liquide,
- 1 jus citron,
- 3 jaunes œufs,
- ciboulette

- Réserver un pavé de saumon, hacher le saumon frais, les œufs, les herbes (garder quelques feuilles pour la déco à la fin), la crème pour en faire une mousseline puis saler et poivrer.
- Couper en dés fins le saumon fumé ainsi que le pavé réservé.
- Mettre du film alimentaire dans la terrine puis alterner une couche de mousseline dans le plat et des morceaux de saumon (frais et fumé).
- Mettre 45 min au bain marie à 180°C.
- Laisser refroidir et dresser avec aneth et citron vert en déco.
- Pour la sauce citron, faire fondre le beurre, ajouter la crème et monter la sauce avec les jaunes d'œuf et le jus de citron. Laisser épaissir, rajouter sel et poivre.
- Pour la cuisson des asperges : après les avoir pelées, les cuire à la vapeur. Assaisonner le mesclun avec le vinaigre balsamique. Dresser.



## *Oeuf parfait bio, crème de champignons des bois, tuile au parmesan*



**Chef cuisinier**  
**Gaëtan GIRAUDON**  
EHPAD La Chesnaye  
SAINT BONNET TRONCAIS



Préparation  
**70 min**



Cuisson  
**1 h**

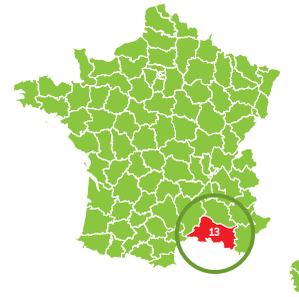


**4**  
Personnes

### INGRÉDIENTS

- 4 œufs frais bio
- 100 g d'échalote ciselée
- 250 g de champignons de paris
- 250 g de pieds de cèpes
- 10 cl de vin blanc
- 50 cl de bouillon de volaille
- 10 cl de crème liquide
- 50 g de parmesan râpé
- 10 g de beurre
- Fleur de sel, poivre, ciboulette ciselée, huile d'olive
- 1 tranche de pain de mie

- Cuire les œufs à 62°C dans l'eau ou à la vapeur pendant 1 heure.
- Suer les échalotes dans un peu de beurre et déglacer au vin blanc.
- Ajouter les champignons et mouiller au fond de volaille. Cuire 30 min.
- Ajouter la crème liquide et mixer les champignons jusqu'à obtenir une crème bien lisse.
- Faire des petits palets de parmesan râpé sur un papier cuisson et enfourner à 210°C pendant 5 min.
- Tailler le pain de mie en petit cube et les faire dorer à la poêle dans l'huile d'olive puis les égoutter sur un papier absorbant.
- Verser la crème de champignon dans une assiette creuse, casser l'œuf parfait au centre, assaisonner, ajouter la tuile de parmesan, la ciboulette ciselée et les croûtons.



## Haricots coco sauce tomate basilic



**Chef cuisinier**  
**Kader MOUMEN**  
Cuisine centrale  
de Salon de Provence  
SALON DE PROVENCE



Préparation  
**30 min**



Cuisson  
**75 min**



**6**  
Personnes

### INGRÉDIENTS

- 700 g d'haricots blancs secs BIO
- 140 g de coulis de tomate
- 2 c à s d'huile d'olive
- 1 échalote
- 1 gousse d'ail
- 1 dizaine de feuilles de basilic frais
- Herbes de Provence
- 2 pincées de sel fin
- Poivre PM
- Sucre  
(pour l'acidité de la tomate)

- **La veille** : faire tremper les haricots blancs dans de l'eau.
- **Le jour J** : rincer les haricots blancs puis les cuire départ eau froide. Dès l'ébullition, baisser le feu et laisser cuire environ 1h15. Egoutter, refroidir et réserver.
- Hacher les feuilles de basilic, l'ail et l'échalote. Mélanger le tout avec le coulis de tomate et l'huile d'olive.
- Mélanger la sauce tomate avec les haricots blancs et assaisonner selon votre goût.



AgriLocal13.fr



## Gardianne de taureau Bio



**Chef cuisinier**  
**Valentin MOHAMED**  
Cuisine centrale  
de Salon de Provence  
SALON DE PROVENCE



Préparation  
**45 min**



Cuisson  
**180 min**



**6**  
Personnes

### INGRÉDIENTS

- 900 g de sauté de taureau local BIO
- 1 oignon frais BIO
- 35 cl vin rouge
- 1 orange (jus)
- 20 g de farine
- 3 cl d'huile d'olive
- 1 cl d'huile de tournesol
- 5 g de fond brun lié
- 2 feuilles de laurier
- 1 clou de girofle
- 2 branches de thym
- 1 gousse d'ail
- 2 pincées de sel fin
- Poivre PM

- **La veille de la cuisson** : mettre les morceaux de taureau BIO dans la marinade. Couvrir et réserver en chambre froide de jour entre 0 et +3°C.
- **Le jour J** : cuire le sauté de taureau BIO dans sa marinade.
- En fin de cuisson (3h environ), égoutter les morceaux de viande ainsi que les oignons, girofle, le bouquet garni. Couvrir pour maintenir au chaud.
- Ajouter le fond brun dans le liquide chaud ainsi que la farine (délayer au préalable avec le jus chaud). Mixer pour éviter les grumeaux.
- Remettre la viande dans la sauce liée.



## Le Florestier

*Biscuit suprême à la mousseline de Birlou, crème de châtaigne et pommes caramélisées*



**Chef cuisinier**  
**Christophe BOUDRIE**  
**et son équipe**  
EHPAD Le Floret  
LAROQUEBROU



Préparation  
**60 min**



Cuisson  
**20 min**



**6 à 8**  
Personnes

### INGRÉDIENTS

#### Mousseline :

- 500 ml de lait
- 3 œufs
- 150 g de sucre
- 300 g de beurre
- 120 g de poudre de crème
- 100 ml de Birlou (liqueur du Cantal pomme châtaigne)

#### Biscuit suprême :

- 50 g de poudre d'amandes
- 50 g de sucre glace
- 10 g de féculé de pommes de terre
- 60 g de blanc d'œuf
- 30 g de sucre semoule
- 10 g de sucre roux

#### Crème fouettée à la châtaigne :

- 210 g de crème fraîche
- 150 g de crème de châtaigne

#### Pommes caramélisées :

- 4 à 5 pommes
- Beurre

- Pour réaliser la mousseline, chauffer le lait avec le Birlou. Blanchir les œufs et le sucre jusqu'à obtenir un appareil homogène, puis y ajouter la poudre à crème.
- Cuire le tout dans le lait chaud jusqu'à première ébullition. Y ajouter le beurre et mettre à refroidir.
- Pour confectionner le Biscuit, monter les blancs en versant le sucre semoule et le sucre roux en trois fois. Incorporer la poudre d'amandes, le sucre glace et la féculé.
- Dresser dans un cercle à pâtisserie 6-8 personnes et cuire à 180°C pendant 15 à 20 min.
- Monter la crème fouettée puis rajouter la crème de châtaigne.
- Couper les pommes en dés et les faire cuire dans le beurre. Faire un caramel à sec, y ajouter les pommes cuites en rajoutant une noix de beurre.
- Monter le biscuit suprême dans un cercle. Ajouter au dessus la crème mousseline au Birlou et lisser puis la crème à la châtaigne et lisser. Finir par les pommes caramélisées.




 agrilocal15.fr


## Mini gougère à la truite fumée et ail des ours



**Chef cuisinier**  
**Yves PELMOINE**  
Collège La Jordanne  
AURILLAC



Préparation  
**60 min**



Cuisson  
**20 min**



**8**  
Personnes

### INGRÉDIENTS

#### Pâte à chou :

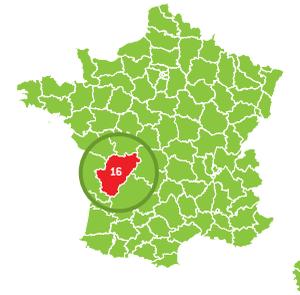
- 25 cl d'eau
- 80 g de beurre
- 140 g de farine
- 4 œufs entiers
- Sel

#### Garniture :

- 100 g de filet de truite fumée
- 30 cl de crème épaisse
- Ail des ours, sel et poivre : selon le goût

- Porter l'eau à ébullition avec le sel et le beurre. Hors du feu, incorporer en une fois la farine. Donner aussitôt 2 ou 3 tours de fouet.
- Remettre sur le feu et dessécher en travaillant à la spatule. Hors du feu, incorporer les œufs un à un.
- Coucher les mini chou sur une plaque à pâtisserie, munie d'une feuille de papier sulfurisé, à l'aide d'une poche à douille unie.
- Dorer les choux et aplatir légèrement à l'aide d'une fourchette trempée dans la dorure.
- Enfourner au four préchauffé à 180°C pendant 20 min environ. Sortir les choux et laisser refroidir.
- Fouetter la crème avec l'ail des ours, sel et poivre jusqu'à obtention d'une consistance idéale. Incorporer délicatement la truite fumée coupée en petits dés et rectifier l'assaisonnement si nécessaire.
- Garnir les mini chou refroidis.





## Filet mignon de porc aux pêches de vignes



**Chef cuisinier**  
**Corinne GUEDON**  
Ecole de Barret  
BARRET



Préparation  
**120 min**



Cuisson  
**15 min**



**6**  
Personnes

### INGRÉDIENTS

- 1,2 kg de filet mignon
- 2 oignons rouges
- 1 petit poivron rouge
- 50 g de carottes
- 50 g de courgettes
- 6 pêches jaunes
- Persil plat
- Farine, sel, poivre pour mémoire
- 30 g de miel
- vinaigre balsamique
- Huile d'olive

- Peler, épépiner et tailler le poivron, la carotte et la courgette en fine brunoise, puis peler et hacher les oignons. Broyer deux pêches pelées pour en récupérer le jus et couper les autres pêches pelées, en gros quartiers, réserver.
- Couper le filet mignon en tranches épaisses. Fariner, saler et poivrer.
- Dans une cocotte, faites-les revenir dans l'huile et réserver. Ajouter l'oignon puis la carotte, le poivron, faire suer pendant quelques minutes, puis réserver.
- Déglacer la cocotte.
- Ajouter le miel, le vinaigre et le jus de pêche. Laisser réduire et rectifier la consistance et l'assaisonnement.
- Dans le four à 220°C, passer les quartiers de pêches pour une juste coloration et pour que les pêches soient à peine cuites.
- Dresser et finaliser avec le persil plat.

# Le millas charentais



**Chef cuisinier**  
**Laurent GROLAUD**  
Collège Raymond Bouyer  
ST HILAIRE DE  
VILLEFRANCHE



Cuisson

30 à  
40 min6  
Personnes

## INGRÉDIENTS

- 200 g de farine de maïs
- 150 g de farine de blé
- 1l de lait
- 200 g de sucre
- 150 g de beurre
- 2 œufs entiers
- 2 c à s de Cognac
- 500 g de framboises
- 125 g de sucre
- 2 c à s d'eau
- Quelques feuilles de menthe

- Préchauffer votre four à 200°C (thermostat 7).
- Dans un saladier, mélanger la farine de maïs, la farine de blé et le sucre.
- Dans une première casserole, faire fondre le beurre et l'ajouter petit à petit à la préparation en mélangeant.
- Ajouter ensuite les 2 œufs et mélanger de nouveau. Dans une deuxième casserole, faire bouillir le lait et l'ajouter progressivement à votre pâte.
- Pour terminer, ajouter le Cognac et beurrer votre moule. Verser la préparation. Enfourner 30 à 40 minutes.
- **Réalisation du coulis :**  
Laver les framboises et en garder quelques-unes pour la décoration des assiettes.  
Dans une casserole, faire bouillir les framboises, le sucre et l'eau pendant 2 min.  
Passer la mixture dans une passoire très fine afin de retirer les pépins.

# La couronne de Pâques



**Chef cuisinier**  
**Monique PETIT**  
Collège Jean Hay  
MARENNES-HIERS-BROUAGE



Cuisson  
12 min



8  
Personnes

## INGRÉDIENTS

### Pâte sablée :

- 250 g de farine
- 125 g de beurre mou
- 125 g de sucre glace
- 1 œuf
- 1 pincée de sel
- 2 pincées de cannelle en poudre

### Chantilly mascarpone :

- 400 g de crème liquide à 30 %
- 100 g de mascarpone
- 25 g de sucre glace
- 1 c à s de vanille liquide

### Crème citron :

- Jus + zestes de 2 citrons
- 75 g de sucre poudre
- 1 œuf
- 1 jaune d'œuf
- 10 g d'amidon de maïs (Maïzena)
- 50 g de beurre mou
- 120 g à récupérer de crème chantilly mascarpone

### Décor :

- 1 fruit de la passion
- 1 kiwi
- Des petits décors en chocolat

#### • Pâte sablée

Au robot, pétrir la farine, le sucre glace, le sel et la cannelle avec le beurre mou coupé en morceaux jusqu'à obtenir un sable fin (4 minutes environ).  
Faire un creux dans le mélange et ajouter les œufs légèrement battus puis mélanger à nouveau. Former une boule de pâte et la réserver au frais (15-20 minutes).  
Diviser la pâte en 2 et étaler les pâtons en deux disques identiques de 30 cm de diamètre. À l'aide d'un bol retourné, découper puis ôter un cercle de pâte sur chaque disque. Déposer sur du papier cuisson et enfourner pour 12 min à 180°C [chaleur tournante]. Laisser refroidir.

#### • Chantilly mascarpone

Monter la crème en chantilly ferme en incorporant le sucre glace et le mascarpone. Réserver 120 g pour la crème citron.  
Incorporer la vanille dans le reste de préparation.  
Mettre dans une poche à douille et réserver au frais.

#### • Crème citron

Fouetter énergiquement les œufs avec le sucre jusqu'à obtenir un mélange mousseux et blanchi.  
Ajouter la poudre à flan et les zestes de citron.  
Faire chauffer le jus de citron dans une casserole, l'ajouter hors du feu à la préparation et mélanger.  
Cuire la préparation deux minutes environ sans cesser de remuer.  
Hors du feu, ajouter le beurre mou et laisser refroidir.  
Ajouter les 120 g de chantilly mascarpone.  
Mettre dans une poche à douille et réserver au frais.

#### • Montage de la couronne

Poser un disque de pâte sur un plat.  
Garnir de noix de chantilly mascarpone en 2 rangées sur les bords du disque.  
Garnir de noix de crème au citron entre ces 2 rangées.  
Recouvrir du second disque et renouveler l'opération.  
Décorer avec le chair de fruit de la passion et du kiwi et déposer les œufs décors en chocolat.



## *Cordon bleu berrichon*



**Chef cuisinier**  
**Stéphane CLAVIER**  
Collège Axel Kahn  
CHATEAUMEILLANT



Préparation  
**30 min**



Cuisson  
**10 min**



**6**  
Personnes

### INGRÉDIENTS

- 6 escalopes de poulet de 125 g
- 1 œuf
- Chapelure
- 1 bûche de chèvre frais
- 50 g de farine (pour lier la sauce)
- 12 fines tranches de poitrine
- Sel, poivre, huile
- 50 cl de crème fraîche
- 100 g d'échalotes
- 50 cl de jus de bœuf
- 50 g de beurre
- 50 cl de crème

- Battre l'œuf en omelette et réserver.
- Aplatir les escalopes et étaler le fromage de chèvre frais sur une face et replier en deux.
- Passer les escalopes dans l'œuf et dans la chapelure.
- Enrouler deux tranches de poitrine fumée.
- Faire chauffer l'huile dans une sauteuse. Passer les escalopes dans l'huile environ 5 min à feu doux sur chaque côté selon l'épaisseur.
- Dans une casserole, faire revenir les échalotes hachées avec le beurre, saupoudrer de farine, mélanger, ajouter le jus de veau, la crème, et rectifier l'assaisonnement. Laisser réduire à feu doux pendant 5 min.
- Verser la préparation sur le cordon bleu, et servir.  
Ce plat peut être accompagné de courgettes poêlées avec de l'ail.



## Tagliatelles au chocolat



**Chef cuisinier**  
**Christophe MONTAGNET**  
Collège Saint-Exupéry  
BOURGES



Préparation  
**30 min**



Cuisson  
**4 min**



**4**  
Personnes

### INGRÉDIENTS

- 400 g de tagliatelles au chocolat
- Sauce Chocolat :**
  - 50 g d'eau
  - 50 g de crème liquide
  - 50 g de lait
  - 190 g de chocolat noir
  - Fleur de sel
- Ganache de chocolat blanc :**
  - 300 g de crème liquide à 30%
  - 100 g de praliné
  - 100 g de chocolat blanc
  - 2 feuilles de gélatine

- Faire chauffer l'eau, la crème, le lait et le sel. Verser le liquide chaud sur le chocolat.
- Cuire les tagliatelles al dente. Rouler les tagliatelles dans la sauce au chocolat.
- Dresser sur une assiette.
- **Pour la Ganache :** Faire chauffer 200 g de crème liquide avec 100 g de praliné. Ajouter les 2 feuilles de gélatine ramollies.
- Verser le liquide sur 100 g de chocolat blanc. Ajouter 100 g de crème froide.
- Laisser reposer 24h au frais. Monter au batteur.



## Lasagnes d'été



**Chef cuisinier**  
**Dominique JEGOU**  
Cantine scolaire de Pléguien  
PLEGUIEN



Préparation  
**1 h**



Cuisson  
**40 min**



**6**  
Personnes

### INGRÉDIENTS

- 600 g de feuilles de lasagnes
- 6 tomates
- 2 aubergines
- 250 g de mozzarella
- 6 courgettes
- 200 g de poivrons
- 1 gros oignon
- 2 gousses d'ail
- Herbe de Provence
- Huile d'olive
- Sel - Poivre
- 3 c à s de sucre en poudre

- Peler et hacher l'ail. Eplucher et laver les légumes.
- Faire revenir l'oignon et l'ail avec l'huile d'olive. Ajouter les herbes de Provence.
- Ajouter les aubergines et les poivrons. Faire cuire 15 minutes.
- Ajouter les tomates et les courgettes + sel, poivre. Faire cuire 20 minutes en remuant.
- Ajouter le sucre et un peu d'eau. Laisser confire.
- Dans un plat, verser un peu du mélange des légumes puis mettre par-dessus des plaques de lasagnes et ainsi de suite jusqu'à une dernière couche de plaques de lasagnes.
- Recouvrir de légumes et de mozzarella.



© Lionel Georges - CD25



## Filet de Poulet Sauce Comté



**Chef cuisinier**  
**Sandrine BOILLIN**  
Collège Henri Fertet  
SANCEY



Préparation  
**20 min**



Cuisson  
**15 min**



**6**  
Personnes

### INGRÉDIENTS

- 1 kg de filet de poulet
- 20 g de morille
- 2 échalotes
- 15 cl de Vin blanc du Jura
- 25 cl de jus de veau
- 25 cl de crème
- 50 g de Comté râpé
- Sel, poivre
- 50 g de beurre

- Réhydrater les morilles dans de l'eau la veille. Cuire les morilles.
- **Confectionner la sauce :**  
réduire les échalotes avec 10 cl de vin blanc.
- Mouiller avec le jus de veau.  
Ajouter les morilles.  
Crémer.  
Ajouter le Comté.
- Finir avec 5 cl de vin blanc.  
Faire réduire et rectifier l'assaisonnement.
- Cuire les filets de poulet au beurre, 5 min de chaque côté  
(variable selon l'épaisseur du filet).
- Accompagner de pâtes complètes bio local.

## Tarte à la courgette végétarienne



**Chef cuisinier**  
**Bruno CONVERT**  
Collège Victor Hugo  
BESANCON



Préparation  
**45 min**



Cuisson  
**15 min**

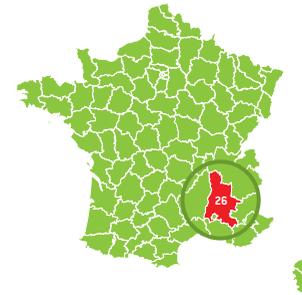


**6**  
Personnes

### INGRÉDIENTS

- 2 tomates
- 2 champignons de Paris
- 1 oignon jaune
- 1,2 kg de courgettes
- 20 cl de sauce tomate
- 300 g de tomme du Jura
- 2 c à s de semoule de blé
- 2 c à s d'huile d'olive
- 2 c à s de moutarde
- Origan, poivre, sel

- Préparation de la garniture : couper les légumes, cuire oignon et courgettes dans l'huile d'olive.
- Préparation de la pâte : mélanger 10 cl d'eau, 75 cl d'huile de tournesol, 280 g de farine, sel.
- Préchauffer le four à 160 °C, étaler la pâte sur du papier sulfurisé, précuire la pâte 10 min au four.
- Badigeonner la pâte cuite avec la moutarde, la sauce tomate et la semoule.
- Ajouter les courgettes, tomates, champignons, la tomme en morceau et l'origan.
- Mettre au four 10 à 15 min.
- Présenter à l'assiette avec 2 feuilles de salade.



## *Panna Cotta de courgettes au chèvre*



**Chef cuisinier**  
**Christian SERRE**  
Collège Revez Long  
CREST



Préparation  
**40 min**



Cuisson  
**20 min**



**6**  
Personnes

### INGRÉDIENTS

- 500 g de courgettes
- 60 cl de crème liquide
- 150 g de fromage de chèvre frais
- 1 sachet de Agar-Agar 2g
- 1 pincée de piment Cayenne (facultatif)
- 1 c à s de persil haché
- 1/2 poivron de chaque couleur (rouge, jaune, vert)
- Sel, poivre, huile d'olive

- Épépiner les courgettes et les poivrons, les couper en dés.
- Faire cuire les courgettes dans 2 cuillères à S d'huile d'olive pendant 15 min. Saler, poivrer. Ajouter le piment de cayenne, laisser refroidir un peu et incorporer le fromage de chèvre, mixer finement l'ensemble.
- Faire rissoler les dés de poivrons pendant 2 ou 3 min dans une cuillère à S d'huile d'olive.
- Porter à ébullition la crème liquide dans laquelle vous aurez dilué l'Agar Agar. Laisser cuire 2 min en remuant.
- Incorporer ce mélange à la préparation courgettes, chèvre - bien mélanger et répartir dans des coupes individuelles.
- Mettre au frais pendant au moins 4 h.
- Au moment de servir, déposer 2 C à S de poivrons sur chaque panna cotta. Déguster bien frais.



# Tarte méridionale



**Chef cuisinier**  
**Thierry JOURNAUX**  
Collège Europa  
MONTELMAR



Préparation  
**30 min**



Cuisson  
**20 min**



**6**  
Personnes

## INGRÉDIENTS

### Pâte :

- 300 g de farine
- 1 levure sèche
- 1 œuf entier
- 20 cl d'huile d'olive
- Sel, poivre

### Garniture :

- 300 g de courgettes
- 150 g de tomates
- 150 g d'oignons
- 1 filet d'huile d'olive
- 50 g de picodon
- Épices italiennes
- Miel toutes fleurs
- Sel, poivre
- 1 gousse Ail
- Moutarde
- Thym Frais
- 50 g d'Olives noires de Nyons

- Préparer la pâte (faire pousser 1 h).
- Faire sauter les courgettes avec les oignons.  
Faire suer l'ail avec les épices.
- Foncer la pâte et précuire 8 à 10 min.
- Étaler au pinceau la moutarde.
- Disposer les tomates en fine tranches sur la moutarde.  
Recouvrir de courgettes et d'oignons.  
Repartir le Picodon et les olives hachés.  
Mettre une petite touche de miel.
- Cuire 10 à 20 min à 150 °C.
- Ajouter le thym à la sortie du four.

CUISINER LOCAL  
*à la maison*



## *Croque tomate mozzarella*



**Chef cuisinier  
David ALAUZET  
et son équipe**  
Collège La Pajotterie  
CHÂTEAUNEUF  
EN THYMERAIS



Préparation  
**10 min**



Cuisson  
**20 min**



**4**  
Personnes

### INGRÉDIENTS

- 8 tranches de pain de mie
- 2 belles tomates
- 1 kg de mozzarella pain
- 1 c à s de pesto
- Basilic haché
- Huile d'olive
- Sel, poivre

- Trancher les tomates en rondelles (réserver). Couper la mozza en tranches fines (réserver).
- Mixer l'huile d'olive avec le pesto et le basilic et assaisonner.
- Étaler les tranches de pain de mie sur plaque à pâtisserie ou grilles et papier sulfurisé.
- Badigeonner d'huile basilic au pinceau puis poser 2 tranches de mozza, surmonter de 4 tranches de tomates, recouvrir d'une tranche de pain de mie.
- Cuire au four sec à 160/180 °C pendant 15/20 min.
- Servir avec une salade verte.



## Tartiflette végétale



**Chef cuisinier**  
**Jérôme HALLIER**  
Collège Jean Monnet  
LA LOUPE



Préparation  
**15 min**



Cuisson  
**45 min**



**4**  
Personnes

### INGRÉDIENTS

- 600 g de pommes de terre
- 20 cl crème fraîche liquide 30%
- 1 oignon
- 100 g d'égrené végétal
- 100 g de reblochon
- 100 g de fromage à raclette
- 60 g de mozzarella râpée
- Sel, poivre

- Eplucher les pommes de terre, les rincer et les couper en fine lamelles, les répartir dans un plat à gratin.
- Faire revenir les oignons et l'égrené.
- Mélanger les pommes de terre avec la crème, le sel, le poivre, la moitié de la mozza dans le plat puis répartir l'égrené.
- Etaler le fromage à raclette, puis le Reblochon préalablement coupé en tranches fines.
- Cuire 45 min à 1 h à 180°C.



## *Croustillant de bar aux petits légumes bios*



**Chef cuisinier**  
**Emmanuel PLOTEAU**  
Collège Louis Hémon  
PLEYBEN



Préparation  
**15 min**



Cuisson  
**30 min**



**4**  
Personnes

### INGRÉDIENTS

- 4 pavés de bar  
(de ligne, si possible)
- 400 g de panais bio
- 400 g de carottes bio
- 100 g de beurre 1/2 sel
- Fleur de sel
- Poivre
- 1 botte de persil
- 2 gousses d'ail
- 20 cl de crème liquide
- 1 blanc d'œuf
- 30 g de farine de sarrasin
- 15 g de beurre 1/2 sel

#### • Préparation de la garniture :

Éplucher les légumes, laver et tailler en petits bâtonnets.  
Cuisson : dans une casserole, recouvrir d'eau froide avec 50 g de beurre, cuire à feu doux jusqu'à évaporation de l'eau.

#### • Cuisson du poisson :

Cuire à la poêle, côté peau légèrement incisée, environ 5 min, et retourner de l'autre côté pendant 3 min.

#### • Préparation des sauces :

Mixer l'ail avec la crème, saler, poivrer et laisser infuser à feu très doux pendant 10 min.  
Pour le jus de persil, laver et équeuter le persil, cuire dans l'eau bouillante salée pendant 10 min, égoutter et mixer.

#### • Tuile de sarrasin :

Mélanger le blanc d'œuf avec la farine et le beurre fondu.  
Cuisson des tuiles sur papier sulfurisé au four à 200 °C pendant 5 min.





## Colombo de poulet des Antilles



**Chef cuisinier**  
**Peter SAINT-AIME**  
Collège Parc-ar-C'hoat  
MOËLAN-SUR-MER



Préparation  
**20 min**



Cuisson  
**35 min**  
+ 20 min  
de repos



**6**  
Personnes

### INGRÉDIENTS

- 1,2 kg de blanc de poulet
- 4 pommes de terre tournées
- 1 aubergine coupée en cube
- 4 carottes tournées
- 1 belle courgette tournée
- 4 gousses d'ail
- 2 oignons
- 4 ciboules
- 5 branches de persil
- 5 branches de coriandre fraîche
- 2 clous de girofle
- 1 branche de thym
- 1 piment végétarien antillais
- 1/2 citron vert
- 2 c à s de colombo
- 1 c à c de piment jamaïcain (bois d'inde en poudre)
- 3 c à s d'huile d'olive
- 1 c à s de vinaigre
- Sel, poivre du moulin

- Découper les blancs de poulet en cubes et les arroser avec 2 c. à soupe d'huile d'olive et le vinaigre. Ajouter l'ail écrasé, 1 oignon émincé et 1 c. à soupe de colombo. Saler, poivrer. Laisser mariner 30 min au réfrigérateur.
- Dans une cocotte, faire chauffer le reste d'huile. Mettre à dorer les cubes de poulet préalablement égouttés. Ajouter la ciboule coupée en rondelle, le persil et l'oignon hachés puis les clous de girofle. Mélanger et faire revenir à feu doux 10 min jusqu'à ce que la viande rende son eau. Ajouter les légumes, le thym et le piment végétarien. Mouiller d'eau jusqu'à hauteur des ingrédients et ajouter le reste de colombo et le bois d'Inde en poudre.
- Couvrir et laisser mijoter 25 min.
- Arroser avec le jus de citron, mélanger. Décorer de quelques feuilles de coriandre fraîche et servir bien chaud avec une timbale de riz parfumé au lait de coco.



AGRILOCAL31



## Wrap estival au poulet



**Chef cuisinier**  
**Christine ROTA**  
Collège  
Pierre Mendès France  
LABARTHE SUR LÉZE



Préparation  
**15 min**



Cuisson  
**10 min**



**4**  
Personnes

### INGRÉDIENTS

- 2 galettes de blé
- 250 g de filets de poulet
- 1 oignon doux
- 2 tomates
- 1 carotte
- 1 poignée de salade Iceberg
- 1 petit pot de crème fraîche
- 1 c à s de moutarde
- Sel, poivre

- Emincer le poulet, détailler l'oignon en petits cubes, les tomates en dés et la carotte en fines lamelles à l'aide d'un économe.
- Faire rissoler le poulet.
- Sur la galette de blé, disposer les morceaux de poulets, les cubes d'oignons, de tomates et les lamelles de carotte.
- Parsemer la salade iceberg.
- Mettre la sauce moutarde sur le dessus de la garniture avant de rouler fermement le wrap.
- Couper le wrap en 2 et servir sur un lit de salade verte.

AGRILOCAL31



## *Emincé de bœuf à l'asiatique*

**Chef cuisinier****Fouad MIARA**Collège Jean-Pierre Vernant  
TOULOUSEPréparation  
**30 min**Cuisson  
**20 min****4**  
Personnes

### INGRÉDIENTS

- 400 à 500 g de bœuf (dans le filet ou la bavette)
- 400 g de pousses de soja fraîches
- 300 g de légumes de saison mélangés (poivrons, courgettes, carottes,...)
- 1 à 2 c à c de gingembre (selon le goût)
- Ail
- 1 à 2 c à c ou plus d'épices asiatiques (selon le goût)
- 4 c à s de graines de sésame
- 10 à 15 cl de sauce soja

- Détailler les légumes en bâtonnets (ou en petits morceaux).
- Détailler le bœuf en lamelles et le faire rissoler dans de l'huile bien chaude. Réserver.
- Dans la même poêle, faire sauter les légumes et les pousses de soja dans les sucs de cuisson de la viande et bien les enrober.
- Lorsqu'ils sont dorés mais encore croquants, déglacer avec la sauce soja puis rajouter la viande, les épices (petit à petit : goûter au fur et à mesure avant d'en rajouter) et les graines de sésame.
- Poursuivre quelques minutes la cuisson en mélangeant bien tous les ingrédients.
- Vérifier l'assaisonnement (attention au sel, la sauce soja en contient beaucoup).
- Servir bien chaud, avec quelques feuilles de coriandre ciselées.





## Sablé aux gaudes



**Chef cuisinier**  
**Maryline LUCAS**  
Collège Jean Jaurès  
DAMPARIS



Préparation  
**15 min**



Cuisson  
**20 min**



**6**  
Personnes

### INGRÉDIENTS

- 50 g de farine de maïs torréfié
- 30 g de farine
- 44 g de sucre glace
- 90 g de beurre 1/2 sel
- 40 g de poudre d'amande
- 20 g de jaunes d'œufs

- Mettre le beurre en pommade.
- Ajouter le sucre glace, les jaunes, la poudre d'amande.
- Mélanger et pour finir ajouter les farines.
- Etaler entre deux feuilles de papier sulfurisé d'une épaisseur de 1/2 cm.
- Laisser reposer au réfrigérateur.
- Cuire à 175 °C pendant 15 à 20 min.



## Lasagne aux légumes du soleil



**Chef cuisinier**  
**Frédérique COCHET**  
Lycée Robert Wlérick  
MONT DE MARSAN



Préparation  
**45 min**



Cuisson  
**45 min**



**6**  
Personnes

### INGRÉDIENTS

- 2 aubergines
- 3 poivrons
- 2 courgettes
- 3 oignons
- 3 gousses d'ail
- 8 plaques de pâte lasagnes fraîches
- 350 g de coulis de tomates
- 400 g de crème fraîche liquide
- 200 g de fromage de chèvre à tartiner
- 50 g de parmesan
- 150 g de mozzarella
- 50 g de fromage râpé
- Thym
- Sel, poivre ou épices à votre goût
- 20 g de persil

- Ciseler les oignons. Hacher le persil. Couper la mozzarella en fines tranches. Tailler les aubergines et les courgettes en brunoise, les poivrons en lanière. Ne rien mélanger.
- Faire suer 1/3 des oignons et ajouter les aubergines, le sel, le poivre. Quand elles sont cuites, ajouter le coulis de tomate. Faire suer 1/3 des oignons et ajouter les courgettes, sel, poivre. Faire le reste d'oignons et ajouter les lamelles de poivrons. Mélanger la crème avec le chèvre à tartiner le thym, sel et poivre.
- **Commencer le montage de vos lasagnes :** Mettre un peu du mélange crème/chèvre au fond de votre plat, disposer 2 plaques de pâte à lasagne, ajouter la préparation avec les aubergines.
- Remettre 2 plaques de pâte à lasagne, ajouter la préparation avec les courgettes, la moitié de l'appareil crème-chèvre et le parmesan.
- Remettre 2 plaques de pâtes à lasagne, ajouter vos poivrons et disposer vos fines tranches de mozzarella au-dessus.
- Disposer vos 2 dernières plaques de pâte à lasagnes, verser le reste de votre appareil crème-chèvre, parsemer de fromage râpé.
- Mettre au four pendant 45 min à 160 °C.



## Pastis landais façon pain perdu



**Chef cuisinier**  
**Vincent LASSALLE**  
Collège Jean Claude  
Sescousse  
ST VINCENT DE TYROSSE



### INGRÉDIENTS

#### Le levain :

- 1 verre de lait
- 1 sachet de levure de boulanger
- 55 g de farine

#### La base du pastis :

- 270 g de farine
- 150 g de sucre
- 2 œufs
- 85 g de beurre
- Parfum (zeste de citron ou anis ou rhum ou vanille)
- 100 g de fraises
- 100 g de kiwis

#### Pour la crème :

- 1/2 l de lait
- 75 g de sucre
- 3 jaunes d'œuf
- Parfum vanille

#### Trempe pain perdu :

- 1 œuf
- 2 dl de crème liquide

- **Préparation du levain** : Faire chauffer le lait, puis le laisser tiédir. Ajouter la farine et la levure. Laisser reposer 1 h.
- **Préparation du Pastis** : mélanger la farine et le beurre ramolli, les œufs, le sucre, et le parfum souhaité. Ajouter à cette pâte la préparation du levain. Malaxer pour obtenir un mélange homogène. Laisser reposer 1 nuit. Le lendemain, pétrir la pâte pour former une boule. La laisser lever 2 h. Renouveler l'opération 2 fois de plus. Beurrer un moule à pastis (type moule à charlotte), positionner la pâte à l'intérieur. Cuisson au four 1 h 180°C.
- **Préparation de la crème anglaise** : Faire bouillir le lait avec le sucre et la vanille. Séparer les blancs et les jaunes des œufs, battre les jaunes et y verser le lait chaud. Remettre en cuisson à feu doux jusqu'à épaissement de la préparation. Retirer du feu en remuant le temps de la descente en température.
- **Trempe du pastis** : mélanger crème et œuf. Tremper rapidement le pastis détaillé en portion. Le poêler de chaque côté avec une noisette de beurre.
- **Fruits** : Détailler les fruits en brunoise.

AGRI  
local 41

## Tourbillon du Grand Clos



**Chefs cuisiniers**  
**Christine KNOERLE**  
**et Laura BONNIERE**  
École Maternelle et Primaire  
de Valloire-sur-Cisse  
VALLOIRE-SUR-CISSE



Préparation  
**30 min**



Cuisson  
**40 à 60 min**



**6**  
Personnes

### INGRÉDIENTS

#### Pour la pâte feuilletée :

- 500 g de farine
- 250 ml d'eau
- 5 g de sel
- 300 g de beurre

#### Pour la recette :

- 1 œuf
- 1 oignon
- 300 g de poulet
- 100 g de quenelle
- 250 g de champignons
- 10 cl de crème épaisse
- Bouillon de volaille
- 5 cl de vin blanc
- Sel, poivre

- Étaler la pâte feuilletée en forme rectangulaire. La Rouler et couper des tronçons de 1 cm.
- Les déposer sur une plaque à pâtisserie dans un cercle de 8 cm de diamètre. Napper avec le jaune d'œuf.
- Mettre au four à 170 °C pendant 15 à 20 min. Pendant ce temps, mettre à chauffer votre casserole.
- Émincer les oignons, champignons, quenelles et poulet. Faire suer le tout à blanc.
- Déglacer au vin blanc puis rajouter le bouillon de volaille. Laisser mijoter.
- Débarrasser les ingrédients, incorporer un roux blanc. Laisser réduire, ajuster l'assaisonnement puis crémer.
- Incorporer l'appareil mis de côté et réserver. Sortir les tourbillons feuilletés. Après refroidissement, les couper à 1/4. Dresser le tout sur une assiette accompagnée d'une excellente batavia du Loir-et-Cher.

AGRI  
local 41

## Flan de courgettes parmesan

**Chefs cuisiniers**  
**Alexandre BERTRAND, Michaël COCAGNE**  
**et Patrice NIN**  
EHPAD La Favorite  
COUR-CHEVERNY



Préparation  
20 min



Cuisson  
45 à  
50 min



6  
Personnes

### INGRÉDIENTS

- 375 g de courgettes
- 225 ml de lait
- 75 cl de crème liquide
- 3 œufs
- 37,5 g de parmesan
- Muscade

- Cuire les courgettes en vapeur pendant 10 min. Les passer au robot pour faire une purée.
- Mélanger les œufs, le lait, la crème, la muscade, le parmesan et la purée.
- Mettre dans un moule en alu.
- Cuire au four pendant 45 à 50 min à 150 °C.



## Bouchée à la mousse de brebis safranée



**Chef cuisinier**  
**David GLEYZON**  
Collège Marthe Dupeyron  
LANGOGNE



Préparation  
**50 min**



Cuisson  
**15 min**



Pour 25  
bouchées  
environ

### INGRÉDIENTS

- 40 g de beurre
- 12,5 cl d'eau
- 1 pincée de sel
- 62 g de farine
- 2 œufs + 1 dorure
- 85 g environ de brique de brebis
- 1/4 l de crème
- Quelques brins de pistil de Safran

- Confection de la pâte à choux : porter à ébullition l'eau avec le sel et le beurre.
- Hors du feu, ajouter la farine tamisée puis dessécher sur le feu tout en remuant (*la pâte est prête quand elle ne colle pas au doigt*).
- La vider dans un saladier et ajouter les œufs un après l'autre tout en mélangeant.
- A l'aide d'une poche à douille, former des minis choux, les dorer avec le jaune d'œuf.
- Cuire 15 min à 180 °C.
- Mixer la brique de brebis, monter une crème fouettée et mélanger le tout délicatement, ajouter le sel.
- Découper le chapeau des choux, garnir de la crème fouettée aromatisée au brebis et planter le chapeau dedans. Décorer de quelques pistils de safran.





## Mousse de perles noires sauvagine en cage



**Chef cuisinier**  
**Nicole DELASPRES**  
Collège Marthe Dupeyron  
LANGOGNE



Préparation  
**50 min**



Cuisson  
**10 min**

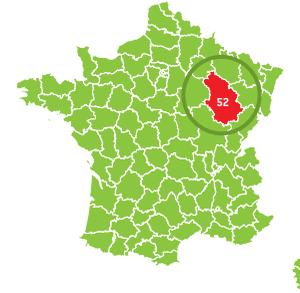


Pour 25  
bouchées  
environ

### INGRÉDIENTS

- 360 g de biscuit praliné amandes noisettes ou autre biscuit
- 500 g de myrtilles + 100 g pour la présentation
- 150 g de chocolat noir
- 200 g de chocolat au lait
- 500 ml de crème fraîche liquide
- 110 g de sucre
- 25 g de gélatine

- Briser les biscuits et mélanger au chocolat au lait fondu au bain-marie.
- Tapiser le fond d'un cadre à pâtisserie avec le mélange et le faire prendre au congélateur.
- Cuire 500 g de myrtilles, les mixer puis tamiser afin d'obtenir un coulis.
- Faire tremper la gélatine dans de l'eau froide et monter la crème en chantilly.
- Égoutter la gélatine et la chauffer sans bouillir.
- Mélanger délicatement la chantilly au coulis et à la gélatine fondue.
- Vider la préparation sur les biscuits et réserver au frais.



## Gratin d'andouillette au fromage de Chevillon



**Chef cuisinier**  
**Alexis MICHEL**  
Collège René Rollin  
CHEVILLON



Préparation  
**20 min**



Cuisson  
**35 min**



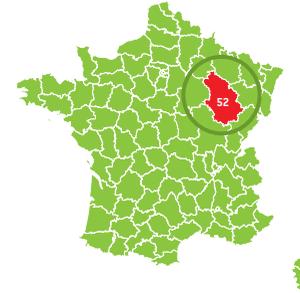
**6**  
Personnes

### INGRÉDIENTS

- 750 g de fromage de Chevillon (fromage double crème, à pâte molle et croûte fleurie)
- 6 andouillettes AAAAA
- 2 kg de pommes de terre Agatha
- 2 oignons rouges
- 6 cl vin blanc sec
- 20 g de beurre
- 3 c à s de moutarde à l'ancienne
- Sel, poivre

- Eplucher, laver et couper les pommes de terre en rondelles. Les précuire 10 min dans de l'eau bouillante.
- Emincer les oignons et les faire revenir dans le beurre jusqu'à coloration.
- Mélanger le vin blanc et la moutarde et verser dans la poêle les oignons. Laisser cuire 2 min.
- Incorporer les pommes de terre précuites à cette préparation.
- Garnir le fond d'un plat avec la moitié des andouillettes en rondelles. Recouvrir avec moitié des pommes de terre.
- Refaire une deuxième couche. Recouvrir généreusement avec des morceaux de fromage de Chevillon.
- Cuire au four préchauffé à 170 °C pendant 25 min. Servir très chaud avec une salade verte.

AGRI LOCAL 52  
LA HAUTE-MARNE DANS VOTRE ASSIETTE



## Oufs Bio pochés, sauce au fromage de Langres sur lit de lentilles



**Chefs cuisiniers**  
**Cédric CORRAZE et**  
**Sébastien MOUILLET**  
Collège Françoise Dolto  
NOGENT



Préparation  
**40 min**



Cuisson  
**30 min**

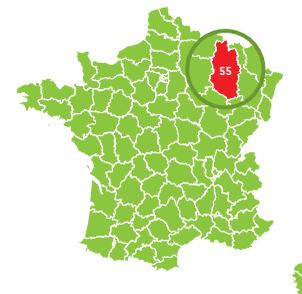


**6**  
Personnes

### INGRÉDIENTS

- 12 œufs frais
- 600 g de lentilles vertes variété Anicia
- 180 g de fromage de Langres
- 25 cl de crème entière liquide
- 1 carotte
- 1 oignon
- 1 échalote
- 10 cl de vin blanc sec
- Sel, poivre

- Tailler la carotte et l'oignon en petits dés. Ciseler l'échalote.
- Faire suer la carotte et l'oignon. Ajouter les lentilles. Mouiller à hauteur avec de l'eau froide et cuire 25 min.
- Faire revenir l'échalote dans du beurre. Déglacer avec le vin blanc. Ajouter la crème et le Langres. Laisser réduire. Assaisonner.
- Pocher les œufs dans une frémissante vinaigrée 3 min. Remuer à l'aide d'une cuillère pour conserver la forme.
- Retirer les œufs avec un écumoire et les égoutter sur du papier absorbant. Assaisonner.
- Déposer 2 œufs sur un lit de lentilles. Napper de sauce et servir immédiatement.



## *Dos de cabillaud Terre Mer et pleurotes*



**Chef cuisinier  
Thierry LONCIN  
et son équipe**  
Collège Les Avrils  
SAINT-MIHIEL



Préparation  
**30 min**



Cuisson  
**10 min**



**5**  
Personnes

### INGRÉDIENTS

- 5 dos de cabillaud de 120 g
- 20 g de beurre
- 200 g de pleurotes
- 200 g de fumet de poisson
- 100 g de crème fleurette
- 20 g de farine
- 30 g d'échalotes
- 30 g de persil
- 80 g de bacon
- 50 g de parmesan
- Sel, poivre

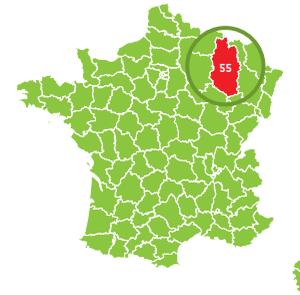
- Faire suer les échalotes finement coupées dans le beurre, ajouter les pleurotes et faire dorer, puis ajouter le fumet de poisson. Cuire 20 min.
- Plaquer le dos du cabillaud. Assaisonner. Couvrir, cuisson 10 min en vapeur.
- Préparer les chips de parmesan et de bacon et les cuire au four à 180 °C.
- Réduire la sauce. Ajouter la crème et lier avec la farine.
- Dresser sur une assiette, décorer avec les chips, et déguster...



© T. Loncin



© Pascale Panot



## Tarte Rhubarbe et fraises



**Chef cuisinier**  
**Claude MORAND**  
**et son équipe**  
Collège Maurice Barres  
VERDUN

Cuisson  
10 min  
à 180°C  
puis  
10 min  
à 150°C



Préparation  
40 min



6  
Personnes

### INGRÉDIENTS

#### Pour la pâte :

- 125 g de farine
- 60 g de beurre
- 1 jaune d'œuf
- 40 g de sucre
- 40 cl d'eau

#### Pour l'appareil :

- 250 g de rhubarbe
- 500 g de fraise
- 100 g de sucre
- 1 jus de citron
- 2 blancs d'œuf
- 50 g de sucre

- Confection d'une pâte sablée, laisser reposer.
- Eplucher, laver la rhubarbe, couper en morceaux et cuire 15 min avec 100 g de sucre et un peu d'eau.
- Confectionner un coulis avec quelques fraises, un peu d'eau et 20 g de sucre et 1/2 jus de citron.
- Foncer la tarte, chiqueter et tapisser le fond de rhubarbe.
- Cuire la tarte 10 min à four chaud puis 10 min à 150 °C.
- Disposer les fraises sur la tarte encore chaude puis avec le coulis, recouvrir les fraises.
- Confectionner une meringue avec les blancs d'œufs + sucre et disposer des pointes entre les fraises puis brûler au chalumeau.



## *Entremet aux poires et pain d'épices*



**Chef cuisinier  
Dimitri ROGER  
et son équipe**  
Collège Louis Aragon  
IMPHY



Préparation  
**50 min**



Cuisson  
**20 min**



**6**  
Personnes

### INGRÉDIENTS

#### Génoise :

- 4 œufs
- 120 g de sucre
- 120 g de farine
- 1/2 sachet de levure  
+ 1 pincée de sel
- 4 poires

#### Crème pain d'épices :

- 500 g de crème liquide
- 40 g de sucre
- 100 g de pain d'épices

#### Sirop de sucre :

- 50 g de sucre  
+ 10 g d'eau

#### • Génoise :

monter les blancs en neige, ajouter le sucre, battre encore, incorporer les jaunes, ajouter la farine en pluie.  
Cuisson : 20 min.

#### • Crème pain d'épices :

réserver la crème au congélateur, la sortir et la monter comme une chantilly en ajoutant le sucre glace et le pain d'épices mixé.

#### • Montage :

alterner une couche de génoise imbibée de sirop de sucre, la crème de pain d'épices et des morceaux de poires préalablement marinés dans un sirop de sucre et d'alcool de poire.

#### • Décorer à votre convenance.



## *Betteraves aux chèvres et au vinaigre de framboises*



**Chef cuisinier  
Eric QUERIN  
et son équipe**  
Collège Jean Rostand  
LA MACHINE



Préparation  
**20 min**



**6**  
Personnes

### INGRÉDIENTS

- 1 kg de betteraves rouges cuites
- 3 chèvres frais
- 2 échalotes ciselées
- Vinaigre de framboise
- Huile de noix
- 50 cl de crème à fouetter

- Découper les betteraves en petits dés, ajouter les échalotes ciselées.
- Assaisonner finement avec sel, poivre, huile de noix et vinaigre de framboises.
- Pour la mousseline, fouetter la crème fraîche et incorporer à la moitié des betteraves finement passées au mixeur. Egoutter dans une étamine.
- Passer au mixeur le chèvre frais avec un peu de crème pour la facilité de dressage à la poche à douille.
- Monter les mousselines dans des cercles individuels et décorer selon vos envies.





# Flognarde Auvergnate



**Chef cuisinier  
Laurent CHOSSON  
et son équipe**  
Collège St-Exupéry  
LEMPDES



Préparation  
**10 min**



Cuisson  
**35 min**



**6**  
Personnes

## INGRÉDIENTS

- 4 œufs de la ferme
- 8 c à s de sucre
- 4 c à s de farine
- 25 cl de lait de la ferme
- 5 pommes
- 30 g de beurre

- Battre les jaunes et le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse.
- Ajouter la farine tamisée et remuer vivement pour éviter les grumeaux.
- Ajouter le lait : vous devez obtenir une sorte de pâte à crêpes liquide.
- Peler et ôter le trognon des pommes. Découper en lamelles épaisses.
- Préchauffer le four à 170 °C.
- Beurrer largement le moule et disposer les lamelles de pommes en rosace.
- Verser la pâte et enfourner.



## *Filet mignon de porc des Combrailles au caramel, à la moutarde de Charroux et sa mini ratatouille*



**Chef cuisinier**  
**Hervé MONTAGNE**  
Restaurant Administratif -  
AIGOS 63  
CLERMONT-FERRAND



Préparation  
**75 min**



Cuisson  
**1 h**



**4**  
Personnes

### INGRÉDIENTS

- 1 filet mignon de porc (550/600 g)
- 90 ml de vinaigre blanc
- 170 g de sucre poudre
- 45 g de moutarde de Charroux
- 45 ml d'eau
- 2 courgettes
- 1 aubergine
- 4 tomates
- 4 gousses d'ail
- 1 branche de romarin
- Huile d'olive
- Sel et poivre

- **Mini ratatouille** : éplucher l'ail et le hacher, laver et couper en petits cubes les courgettes, l'aubergine et les tomates. Faire colorer à l'huile d'olive les cubes de courgettes en ajoutant la moitié de l'ail en fin de coloration, débarrasser puis faire de même avec l'aubergine. Faire fondre les tomates puis ajouter les courgettes et l'aubergine et faire cuire à feu doux et à couvert en remuant de temps en temps jusqu'à ce que les légumes soient fondants. Réserver au chaud.
- Assaisonner et faire revenir le filet mignon sur toutes les faces.
- Faire un caramel avec le sucre et 1/3 de l'eau, déglacer avec le vinaigre puis ajouter le reste de l'eau et la moutarde, laisser réduire jusqu'à ce que ce soit sirupeux.
- Badigeonner le porc au pinceau avec la sauce, poser la branche de romarin dessus et cuire au four 170 °C sonde à cœur à 63 °C.
- Une fois cuit, le laquer avec la sauce à l'entrée du four. Couper en fines tranches.
- Dresser à votre convenance.



## Meringue à la spiruline



**Chef cuisinier**  
**Yves SIMONIN**  
Collège André Masson  
SAINT-LOUP-SUR-SEMOUSE



Préparation  
**30 min**



Cuisson  
**6 h**



**6**  
Personnes

### INGRÉDIENTS

- 100 g de blanc d'œuf
- 100 g de sucre
- 2 c à c de spiruline

- Monter au batteur les blancs d'œuf et le sucre.
- Séparer la préparation en 2.
- Dans la 1<sup>ère</sup> partie, incorporer la spiruline.
- Dans une poche à douille, mettre la meringue blanche et dans une autre la verte. Mettre les 2 poches dans une troisième poche munie d'une douille cannulée.
- Coucher les meringues et mettre en cuisson.



## Rösti maison et cancoillotte



**Chef cuisinier**  
**Julien DESCHASEAUX**  
Collège Victor Schoelcher  
CHAMPAGNEY

*Cuisson*  
10 min  
à la poêle  
ou en  
sauteuse +  
10 à 15 min  
au four



Préparation  
**10 min**



**5**  
Personnes

### INGRÉDIENTS

- 1 kg de pommes de terre locales
- 30 g environ de Farine locale
- 2 Œufs locaux
- 80 g d'oignon local
- 1/4 de bouquet de persil frisé frais
- Sel, poivre
- 500 g de cancoillotte

- Décontaminer, éplucher et râper les pommes de terre.
- Ajouter dans les pommes de terre tous les ingrédients : farine, œuf, oignon haché, persil, sel et poivre. Bien mélanger.
- Former des galettes de 10 cm environ puis faire colorer à la poêle dans de l'huile bien chaude.
- Après une belle coloration, débarrasser dans un plat allant au four puis poursuivre la cuisson au four à 180 °C pendant 10 à 15 min.
- Servir avec de la cancoillotte chaude pour un plat végétarien ou avec saucisse de Montbéliard, de Morteau, jambon du haut Doubs...



## Roulade de volaille de Bresse au quinoa



**Chef cuisinier**  
**Patrice COUE**  
**et son équipe**  
Collège Roger Semet  
DIGOIN



Préparation  
**30 min**



Cuisson  
**40 min**



**6**  
Personnes

### INGRÉDIENTS

- 1 poulet de Bresse
- 100 g de quinoa
- 50 g de bacon
- 40 g de carotte
- 12 g d'échalote
- 10 cl d'huile d'olive
- 12 g d'olives noires
- 27 g d'oignon jaune
- 20 g de poireau
- 10 g de persil frisé
- 10 g de menthe
- 6 g de pignon de pin
- 12 g de tomate séchée
- 1 Œuf entier
- 1 pot de crème de Bresse
- Sel et poivre

- Ôter la première peau de l'échalote puis la ciseler. Poêler l'échalote dans l'huile d'olive avec un peu de sel sur feu moyen/fort pendant 5 min en prenant soin de mélanger régulièrement. Dorer les pignons de pin dans une poêle antiadhésive sans matière grasse sur feu très vif en prenant soin de mélanger constamment.
- Dans une casserole, faire cuire le quinoa à l'eau salée pendant une dizaine de minutes à partir de l'ébullition.
- Effeuillez la menthe et le persil puis les hacher. Hacher les olives et les tomates séchées. Dans un bol, mélanger le quinoa avec l'échalote, les olives, les tomates séchées, les herbes, les pignons de pin, l'œuf, du sel et du poivre.
- Désosser le poulet puis l'aplatir. Sur un grand morceau de film alimentaire, déposer les tranches de bacon côte à côte. Les recouvrir de votre poulet.
- Déposer votre farce au centre de votre poulet. Rouler l'ensemble en vous aidant du film alimentaire. Serrer fortement les extrémités.
- Faire un bouillon avec les os du poulet (15 min au four à 200 °C). Ajouter les carottes, les verts de poireaux et les oignons (15 min au four à 200 °C). Mouiller et laisser au four 30 min à 180 °C. Passer le fond au chinois et l'utiliser pour la cuisson des ballottines et la conception de la sauce en faisant réduire le bouillon et en le crémant avec de la crème de Bresse.
- Plonger votre boudin dans une casserole remplie du bouillon à ébullition. Faire cuire 30 min à petite ébullition. Retirer le film et couper en tranches. Servir avec la sauce.



## Bavarois cassis pain d'épices



**Chef cuisinier**  
**Catherine BECHE**  
**et son équipe**  
Collège Vivant Denon  
SAINT MARCEL



Préparation  
**60 min**



Cuisson  
**10 min**



**8**  
Personnes

### INGRÉDIENTS

- 250 g de fromage blanc d'un producteur local
- 150 g de crème liquide
- 250 g de cassis
- 1/4 de jus de citron
- 3,5 g de gélatine
- 250 g de pain d'épices

- **Faire un coulis de cassis** : cuire le cassis avec le sucre et un peu d'eau. Laisser cuire 10 min à frémissement, mixer et passer au chinois étamine.
- Faire ramollir la gélatine et ajouter au coulis. Laisser tempérer le coulis.
- Monter la crème fouettée.
- Mélanger le coulis, le fromage blanc et le jus de citron puis incorporer la crème fouettée.
- Déposer le pain d'épices au fond d'un moule. Verser la préparation au cassis.
- Mettre au réfrigérateur minimum 24 heures.



## *Poule de Gournay à l'oignon et pommes grenailles*



**Chef cuisinier**  
**David FREULET**  
Collège Léonard de Vinci  
BOIS GUILLAUME



Préparation  
**30 min**



Cuisson  
**130 min**



**6**  
Personnes

### INGRÉDIENTS

- 1 poule de 1,4 kg environ
- 2,5 kg d'oignons
- 50 g de beurre
- 50 cl de cidre doux
- Sel, poivre
- 1,4 kg de pommes grenailles

- Eplucher les oignons, les tailler en petits cubes puis les faire revenir à feu vif dans une cocotte avec 25 g de beurre, débarrasser et réserver.
- Faire dorer la poule à feu vif de tous côtés avec le reste du beurre, déglacer avec le cidre.
- Ajouter les oignons revenus dans la cocotte, saler et poivrer légèrement, laisser cuire tout doucement à feu très doux pendant environ 90 à 100 min.
- Eplucher et laver les pommes grenailles et les mettre dans la cocotte autour de la poule pour les 20 à 30 min restantes de cuisson.
- Vérifier la cuisson et l'assaisonnement, rectifier si nécessaire, dresser la poule sur lit d'oignons avec ses pommes grenailles.
- Le temps de cuisson peut varier en fonction de l'âge de la poule.





## Tarte sablée aux fraises



**Chef cuisinier**  
**David FREULET**  
Collège Léonard de Vinci  
BOIS GUILLAUME



Préparation  
**1 h**



Cuisson  
**15 min**



**6**  
Personnes

### INGRÉDIENTS

- 3 jaunes d'œuf
- 120 g de beurre pomade
- 165 g de farine
- 1 sachet de levure
- 80 g de miel
- Quelques gouttes de vanille
- 25 cl de lait entier
- 12 cl de crème fleurette
- 2 jaunes d'œufs
- 20 g de miel
- 30 g de farine
- Vanille
- 600 g de fraises

- **Crème pâtissière** : mettre le lait à chauffer dans une casserole, blanchir les 2 jaunes d'œuf, le miel et la vanille dans un saladier.
- Verser 1/3 du lait en ébullition dans le mélange, remuer, rassembler le tout et cuire 3 min à feu doux, refroidir.
- **Sablé** : mélanger les jaunes, le miel, le beurre et la vanille, obtenir un mélange homogène.
- Ajouter la levure, la farine, obtenir une boule de pâte et laisser reposer 15/20 min.
- Préparer les fraises, monter la crème en chantilly ferme et l'incorporer à la crème pâtissière froide.
- Etaler la pâte en cercle de 1 à 1,5 cm d'épaisseur et cuire 15 min à 165 °C.
- Dresser la crème sur le sablé froid, garnir avec les fraises et mixer le reste des fraises en coulis.




## Tartine Tarnaise



**Chef cuisinier**  
**Bruno BEGUE**  
Collège des Clauzades  
LAVAUUR



Préparation  
**20 min**



Cuisson  
**67 min**



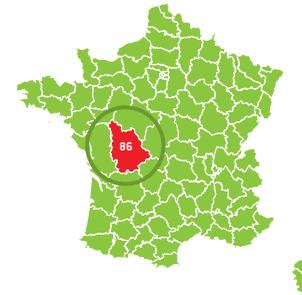
**6**  
Personnes

### INGRÉDIENTS

- 1 kg de rôti de veau du Ségala
- 6 belles tranches de pain de campagne
- 3 gousses d'ail rose de Lautrec
- 50 cl de crème fraîche semi épaisse
- 20 g de beurre et 20 g de farine (roux)
- 300 g de fromage vache du Mont de Lacaune
- Mélange roquette, mâche
- 4 à 5 petites carottes fanes
- Cerneaux de noix

- Saler, poivrer et huiler le rôti à l'aide d'un pinceau. Le mettre en cuisson au four à 180 °C pendant 1h\Kg.
- Mettre la crème et les gousses d'ail pelées à mijoter dans une casserole jusqu'à ce que l'ail s'écrase. Mixer la crème hors du feu. Mettre à fondre le beurre et la farine pour faire le roux, l'enlever. Remettre la crème à mijoter à feu doux et épaissir avec le roux si nécessaire pour une sauce plus onctueuse puis réserver.
- Peler les carottes et les cuire 8 min à l'eau bouillante. Couper le fromage en fines tranches.
- Sortir le rôti de veau du four et le laisser se détendre. Monter le four à 190 °C et couper le rôti en tranches fines.
- Placer sur la tranche de pain de campagne, les tranches de rôti et le fromage. Enfourner 6 à 7 min.
- Dresser sur une assiette, planche de bois ou ardoise, les carottes et le mélange mâche et roquette. Vinaigrer (conseil du chef une vinaigrette au vinaigre de framboise s'accorde idéalement). Ajouter quelques cerneaux de noix.
- Sortir la tartine, la dresser sur l'assiette et disposer la crème d'ail dessus.

CUISINER LOCAL  
à la maison



## Millefeuille de Betterave, Pomme, Chèvre sur lit de mâche



**Chefs cuisiniers**  
**Karine GUEDON**  
**et Guya SAYAD**  
Accueil de loisirs  
MONTMORILLION



Préparation  
**15 min**



Cuisson  
**10 min**



**4**  
Personnes

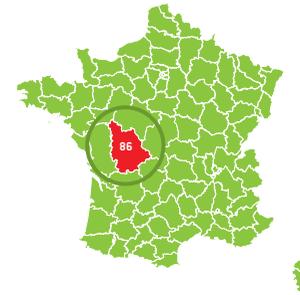
### INGRÉDIENTS

- 1 bûche de chèvre
- 2 betteraves
- 250 g de mâche
- 1 pomme
- 1 œuf
- 1 c à s de miel

- Découper la betterave en épaisses lamelles.
- Eplucher la pomme en épaisses lamelles après avoir retiré le cœur et les pépins.
- Couper des tranches épaisses de chèvre.
- Commencer à assembler le millefeuille en mettant, dans l'ordre, une tranche de betterave, de pomme et de chèvre. Faire au moins deux étages de cette préparation.
- Mettre du miel sur le chèvre et passer au four 10 min.
- Dresser l'assiette sur lit de mâche agrémenté de vinaigre balsamique.
- Mettre les quartiers d'œufs en décoration.



# Moussaka de chevreau



**Chef cuisinier**  
**Christophe VEZIEN**  
Collège  
Théophraste Renaudot  
SAINT-BENOIT



Préparation  
**60 min**



Cuisson  
**3h30**



**6**  
Personnes

## INGRÉDIENTS

- 600 g de chevreau en morceaux
- Garniture pour cuisson chevreau :**
- 50 g de tomates concentrées
  - 2 boîtes de tomates concassées
  - 2 c à s d'huile d'olive
  - 3 aubergines
  - 1 oignon
  - 2 gousses d'ail
  - 1 pincée de cannelle
  - 100 g d'emmental râpé

## Béchamel :

- 1 litre de lait
- 100 g de beurre
- 100 g de farine
- 1 pincée de cannelle

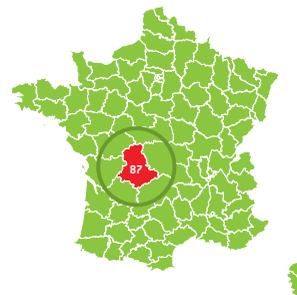
## Accompagnement

- (facultatif) :
- 200 g de semoule

- **Préparation de la viande et de la sauce :**  
Faire chauffer un peu d'huile d'olive, faire rissoler les morceaux de chevreau puis intégrer les oignons émincés, l'ail, l'origan, la cannelle, la tomate concassée et le concentré de tomates.  
Ajouter un verre d'eau et laisser mijoter tranquillement à feu doux pendant environ 3 h pour obtenir des morceaux de chevreau qui s'effilochent tout seuls. Mettre de côté.
- **Préparation de la béchamel :**  
Faire fondre le beurre dans une casserole, ajouter la farine et cuire 5 min sans coloration en brassant doucement.  
Ajouter le lait froid puis faire cuire jusqu'à obtention d'une consistance souple.  
Assaisonner sel, poivre et cannelle.
- **Préparation des aubergines grillées :**  
Laver les aubergines, les couper en rondelles d'environ 1 cm d'épaisseur. Les disposer sur une plaque de four.  
Verser un peu d'huile d'olive dessus, saler et poivrer. Allumer le four en position grill, mettre les aubergines à griller et faire cuire totalement.
- **Assemblage de la moussaka :**  
Dans un plat à gratin, disposer au fond quelques rondelles d'aubergines grillées, puis verser un peu de béchamel pour les recouvrir.  
Ensuite, ajouter votre effiloché de chevreau sans trop de sauce. Puis répéter cette opération. Recouvrir d'emmental râpé puis mettre au four à 180 °C pendant 20 min. Servir chaud.
- Accompagner votre moussaka de chevreau d'une semoule que vous aurez fait cuire avec quelques épices.



www.Agrilocal87.com  
LE MARQUE DES PRODUITS PAIS DE PROVENANCE



## Estouffade de bœuf bio haut-viennois à la provençale



**Chefs cuisiniers**  
**Lionel BOUNY**  
**et Patricia LIRAUD**  
Collège Léon Blum  
LIMOGES



Préparation  
**30 min**



Cuisson  
**2 h**



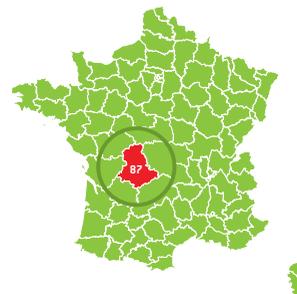
**6**  
Personnes

### INGRÉDIENTS

- 1,2 kg de bœuf bio (paleron ou gîte à la noix)
- 1dl d'huile d'olive
- 150 g d'oignons
- 2 gousses d'ail
- 50 g de farine
- 50 g de beurre
- 6 dl fonds brun clair
- 1 bouteille de vin blanc
- 2 c à s de concentré de tomates
- 250 g d'olives vertes
- 800 g de pulpe de tomates concassées

- Faire rissoler la viande dans l'huile d'olive.
- Egoutter la viande pour dégraisser puis faire suer les oignons et l'ail dans l'huile.
- Remettre la viande en cuisson, ajouter le vin blanc, le fonds brun, la pulpe de tomates, le concentré et les olives.
- Saler, poivrer, ajouter un bouquet garni. Laisser cuire 2 h en remuant régulièrement.
- En fin de cuisson, rectifier l'assaisonnement et lier avec le roux blanc confectionné avec la farine et le beurre.



www.Agrilocal87.com  
LE MARCHE DES PRODUITS FRAIS DE PROXIMITÉ

## Rôti de veau forestier et son gratin dauphinois



**Chef cuisinier**  
**Ronan GOUBE**  
EHPAD Résidence l'Age d'Or  
CHÂTEAUPONSAC



### INGRÉDIENTS

#### Rôti :

- 1,2 kg de rôti de veau
- 500 g de champignon de Paris
- 50 g de fond de veau
- 100 g d'échalote
- 20 cl de vin blanc
- 20 cl de crème fraîche
- Huile maïzena
- Sel et poivre

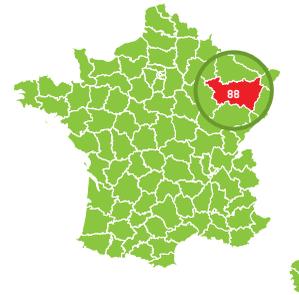
#### Gratin dauphinois :

- 1 kg de pommes de terre
- 2 gousses d'ail
- 50 cl de lait
- 20 cl de crème fraîche
- Sel et poivre

- Mettre le rôti dans un plat puis saler et poivrer. Enfourner le rôti à 180 °C pendant 45 min puis à 160 °C pendant 45 min.
- Retirer du four et laisser reposer pendant 20 min. Couper le rôti en tranches.
- **Préparation sauce** : émincer les échalotes et les faire revenir dans une poêle. Déglacer au vin blanc puis mouiller au fond de veau. Laisser cuire 1 h. Incorporer les champignons émincés et faire cuire 15 min. Lier la sauce avec la Maïzena et verser la crème fraîche.
- Laver et éplucher les pommes de terre et les couper en lamelles fines.
- **Préparation appareil** : dans une casserole, mélanger le lait, la crème fraîche, sel et poivre et l'ail émincé.
- Beurrer un plat, mettre les pommes de terre + l'appareil.
- Enfourner le gratin dauphinois à 180 °C pendant 20 min puis à 150 °C pendant 40 min.



agri**local**88.fr  
Les produits 100% locaux made in Vosges



## *Pain perdu et coulis de fanes*



**Chef cuisinier  
Pascaline BOIVIN  
et son équipe**  
Collège Camille Claudel  
XERTIGNY



Préparation  
**1 h**



Cuisson  
**50 min**



**4**  
Personnes

### INGRÉDIENTS

#### Pain perdu :

- 350 g de pain de radis
- 1,5 l de lait entier
- 3 œufs
- 80 g de beurre fondu
- Herbes aromatiques

#### Coulis de fanes de radis :

- 1 botte de radis
- 1 échalote
- 5 cl d'huile
- 1 c à s de vinaigre de cidre à la groseille

- Tremper le pain dans le lait. Une fois que le pain est bien imbibé, l'écraser avec le lait avec un presse purée.
- Préchauffer le four à 180 °C/190 °C [Th.6].
- Ajouter les œufs entiers, le beurre fondu à la purée de pain et mélanger à l'aide d'un fouet. Assaisonner avec sel, poivre et votre herbe aromatique préférée.
- Remplir un moule à cake et enfourner 50 min.
- Laver soigneusement les fanes de radis et les essorer. Dans un blinder, mettre les feuilles, l'échalote, l'huile, le vinaigre, du poivre et mixer. Réserver au froid
- Servir le pain perdu tiède accompagné du coulis bien frais.



## Le Fraisier léger



**Chef cuisinier**  
**Arnaud BETREMIEUX**  
 Collège  
 Pierre et Jean Lerouge  
 CHABLIS



Préparation  
**180 min**



**6**  
 Personnes

### INGRÉDIENTS

- 75 g de poudre d'amande
- 75 g de sucre
- 2 œufs
- 13 g de farine blanche
- 13 g de farine de maïs locale
- 45 g de beurre local (biscuit Pain de Gênes)
- 300 g de crème liquide
- 1 c à c de vanille liquide
- 70 g de jaunes d'œufs local
- 70 g de sucre
- 5 g de gélatine
- 300 g de mascarpone (crème mascarpone)
- Fraises locales «La fraise d'enfer» à AIGREMONT (producteur Antoine BETHERY)

- Mélanger la poudre d'amande torréfiée avec les œufs et le sucre pendant une dizaine de minutes puis ajouter la farine et la maïzena tamisée.
- Garnir un moule ou un cercle de 18 cm, enfourner à 170 °C pendant 20 min.
- Faire une crème anglaise, blanchir sucre et œufs. Faire chauffer la crème et la vanille. Verser la crème chaude sur le mélange sucre et œufs. Cuire à 83 °C.
- Débarrasser et réserver jusqu'au montage du gâteau. Découper un cercle de 16 cm dans le gâteau du fond et le déposer dans le cercle. Couper les fraises les plus grosses et les mettre tout autour du cercle. Terminer la crème mascarpone.
- Détendre la crème anglaise dans le robot puis ajouter le mascarpone et battre à vitesse rapide. Monter la crème. Pocher entre les fraises la crème avec une poche à douille, en mettre une couche légère sur le gâteau. Mettre des fraises au centre du gâteau.
- Mettre le deuxième cercle de gâteau et une couche de crème. Lisser à la spatule.
- Faire couler sur le dessus un miroir fraises (sucre, eau, fraises et gélatine). Décorer de belles fraises sur le dessus et réserver 4 h. Retirer le cercle.



## *Cheesecake salé au chèvre et crumble à l'épeautre*



**Chef cuisinier**  
**Michael BROSSON**  
Collège  
André Leroi-Gourhan  
VERMENTON



Préparation  
**30 min**



Cuisson  
**40 min**



**6**  
Personnes

### INGRÉDIENTS

#### Pour la pâte à crumble :

- 100 g de farine d'épeautre
- 80 g de beurre
- Thym, sel et poivre

#### Pour l'appareil à cheesecake :

- 125 g de mascarpone
- 100 g de chèvre frais
- 1/2 crottin de chèvre bien sec
- 100 ml de crème liquide
- 2 œufs
- Sel et poivre

#### Pour le coulis au thym :

- 30 cl d'eau
- 1 pincée de sucre
- 2 pincées de thym

- **Pâte à crumble** : faire ramollir le beurre puis l'incorporer dans la farine, thym, sel et poivre. Remuer jusqu'à l'obtention d'une pâte sableuse. Étaler la pâte sur une plaque et cuire 10 min à 180 °C.
- **Coulis au thym** : porter à ébullition l'eau, le sucre et le thym. Laisser infuser 1h30, passer au chinois étamine et faire réduire jusqu'à l'obtention d'un sirop. Refroidir et réserver.
- **Appareil à cheesecake** : mixer le 1/2 crottin pour en faire de la poudre, réserver la moitié et avec l'autre moitié, réaliser une tuile (étaler la poudre sur une plaque de cuisson et cuire jusqu'à coloration 10 min à 180 °C). Dans un second temps, fouetter le chèvre frais, la crème liquide et le mascarpone jusqu'à l'obtention d'une crème épaisse puis rajouter la poudre de crottin puis les œufs.
- **Montage du cheesecake** : tailler des disques de crumble avec les cercles à bavarois (7/8 cm de diamètre) puis les garnir avec l'appareil à cheesecake. Cuire 20 min à 150 °C.
- **Démoulage** : démouler délicatement le cheesecake en prenant un petit couteau, le passer sur le bord intérieur du cercle et le sortir en poussant par le dessous. Décorer le cheesecake avec la tuile de crottin et le coulis au thym à son goût et déguster!
- Cette recette peut être dégustée chaude ou froide!  
Bon appétit!



© Jean-François Lami / CD90



## *Pané de poulet aux herbes, gratin de pomme de terre au vieux Comté*



**Chefs cuisiniers**  
**Jean-François HENNEMAN**  
**et Johanna VUILLAUMIE**  
 Collège Val de Rosemont  
 GIROMAGNY



Préparation  
**45 min**



Cuisson  
**45 min**



**4**  
 Personnes

### INGRÉDIENTS

- 4 filets de poulets fermiers
- 250 g de chapelure
- Persil
- Cerfeuil frais
- 2 gousses d'ail
- Farine
- 2 œufs
- 1 kg de pommes de terre
- 40 cl de lait
- 40 cl de crème
- 200 g de vieux Comté
- 20 g de beurre
- Sel, poivre, noix de muscade

- Préparer un gratin dauphinois : couper les pommes de terre en rondelle, les déposer dans un plat à gratin, beurrer et ailler, verser le lait et la crème, assaisonner. Rajouter au centre des lamelles de vieux Comté, entre les rondelles de pommes de terre.
- 15 min avant la fin de cuisson, y parsemer le reste de vieux Comté râpé.
- Détailler les aiguillettes de poulets dans les filets.
- Réaliser une chapelure aux herbes et à l'ail.
- Paner les aiguillettes dans la farine, les œufs battus et la chapelure maison.
- Cuire dans une poêle bien chaude et huilée les aiguillettes de chaque côté.

# Notes



## 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 l'Aude 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,
- Constitution 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](http://www.agrilocal.fr)

AGRILOCAL.FR  
Hôtel du Département  
26 avenue du Président-Herriot  
26026 Valence Cedex 9  
[contact@agrilocal.fr](mailto:contact@agrilocal.fr)

# Les enjeux D'AGRILOCAL



## #1 Soutenir l'économie locale

Agrilocal offre aux acheteurs publics un outil simple pour la recherche de fournisseur afin de réaliser leurs achats de denrées dans le cadre de la réglementation (code des marchés publics, traçabilité...). Il permet aux producteurs d'accéder à une source de débouchés supplémentaires en leur assurant un revenu complémentaire. Grâce à son effet de désintermédiation, le système permet aux producteurs de récupérer l'essentiel de la valeur ajoutée obtenue de leur production.



## #2 Aménager le territoire

Intuitif, rapide, Agrilocal offre un gain de temps précieux pour l'achat de denrées alimentaires. Grâce à un module de géolocalisation, les acheteurs obtiennent une photographie instantanée de l'offre agricole de proximité. Sur un territoire, Agrilocal tisse du lien entre monde rural et restauration collective.



## #3 Protéger notre environnement et la qualité des produits

Agrilocal valorise les productions de qualité et savoir-faire agricoles locaux. En proposant également des consultations « bio » et de saison, Agrilocal promeut le développement d'une agriculture plus respectueuse de l'environnement. Le transport d'acheminement étant également bien moins important, la consommation de produit local contribue directement à la diminution de l'émission de gaz à effet de serre.

Manger local, c'est s'assurer du respect de la saisonnalité, mais aussi de bonnes qualités nutritionnelles.

D'autre part, privilégier les circuits courts permet de limiter au maximum les additifs alimentaires, colorants et autres sulfites utilisés pour allonger la durée de vie des denrées.



## #4 L'éducation et la sauvegarde de notre patrimoine

Développer et promouvoir une restauration collective de « plaisir ». Agrilocal s'inscrit dans des démarches de valorisation de patrimoines culinaires des terroirs, de la découverte de goûts, notamment pour le public scolaire. Soutenir les circuits courts, c'est aussi une façon de découvrir d'autres variétés de produits et de s'éduquer au rythme des saisons des produits.

FAVORISER LE CIRCUIT COURT EN RESTAURATION COLLECTIVE

[www.agrilocal.fr](http://www.agrilocal.fr)

