

COLLECTION À LA DÉCOUVERTE DES PRODUITS LOCAUX

N°9

CUISINER LOCAL *à la maison*



FAVORISER LE CIRCUIT COURT EN RESTAURATION COLLECTIVE

www.agrilocal.fr





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

*Suivez-nous et partagez
vos réalisations de recettes !*



@AgrilocalFrance

Directeur de publication : Les Co-Présidents de l'association Agrilocal.fr
Directeur de la rédaction : Nicolas Portas / directeur de l'association
Rédaction : Ludivine Moulin avec la participation des départements adhérents
Tirage 8 200 exemplaires - Diffusion gratuite
Conception réalisation : @Turbulences

Le monde agricole exprime depuis plusieurs années une attente forte : être reconnu et valorisé pour son rôle stratégique dans notre souveraineté alimentaire et être assuré de la pérennité de ses débouchés. Nos agricultrices et agriculteurs portent au quotidien des enjeux majeurs auxquels il est indispensable d'apporter des réponses concrètes.

Avec près de 4 milliards de repas servis chaque année en France, la restauration collective est un levier essentiel pour transformer nos systèmes alimentaires. C'est dans cette perspective qu'Agrilocal s'engage à faciliter l'accès des producteurs locaux à ces débouchés structurants. Grâce à des outils comme Agrilocal, la restauration collective peut allier qualité des approvisionnements, maîtrise des coûts, respect des règles de la commande publique et soutien aux dynamiques territoriales.

Cependant, rien de cela ne serait possible sans la mobilisation des équipes de cuisine, véritables piliers de cette dynamique. Si des produits de qualité, locaux et de saison trouvent leur place dans les restaurants collectifs, c'est avant tout grâce à leur volonté de bien nourrir leurs convives et de donner du sens à leurs assiettes.

Ce livre recettes a été réalisé pour valoriser leur savoir-faire et leur créativité en mettant en avant 48 recettes réalisées par ces professionnels de la restauration. À travers ce livre, nous vous invitons à un voyage culinaire au cœur de nos départements adhérents et à une découverte des talents qui font vivre nos territoires.

Bonne découverte et bonne dégustation à tous !

Les Co-Présidents de l'association nationale Agrilocal

Lionel CHAUVIN

Jean-Luc DURAND

CUISINER LOCAL
à la maison

Sommaire

01 - AIN	• Tarte Bressanne	P07
	• Tartelette pesto tomates confites	P09
03 - ALLIER	• Buche au pop-corn	P11
	• Rosbif et sa garniture au bleu d'Auvergne	P13
15 - CANTAL	• Croque-monsieur au jambon de pays d'Auvergne et au Cantal	P15
	• Tartine forestière au bleu d'Auvergne	P17
16 - CHARENTE	• Brownies aux haricots rouges et chocolat noir	P19
	• Chili con carne	P21
17 - CHARENTE-MARITIME	• Poulet à la fronton	P23
	• Fricassée de moules	P25
18 - CHER	• Cookies moelleux aux M&M'S	P27
	• Cake à l'Époisses et escargots de Bourgogne	P29
21 - CÔTE D'OR	• Mayonnaise au lait (sans œuf)	P31
	• Gratin de pommes de terre et courgettes, à l'Époisses	P104
22 - CÔTES-D'ARMOR	• Filets de truite fario au sarrasin, beurre d'algues, tagliatelles de légumes à l'anis vert, mélange céréales	P33
24 - DORDOGNE	• Croziverte	P35
	• Crème dessert citron	P37
25 - DOUBS	• Filet de truite à la crème d'asperge et lard comtois	P39
	• Spaghettis Carbo-Comtoise	P41
26 - DRÔME	• Potage de légumes bio	P43
	• Moelleux à la châtaigne	P45
	• Emincé de dinde confit aux fruits secs	P47
28 - EURE-ET-LOIR	• Pomme cuite caramel beurre salé Chantilly ou sauce chocolat Chantilly	P49
	• Filet de Lieu jaune d'Audierne en croûte d'herbes, symphonie de céleri et douceur	P51
29 - FINISTÈRE	• Filet de Tacaud du Guilvinec sauce miel-curry et son tian de légumes d'été	P53
32 - GERS	• Déclinaison de porc noir Gascon de la Ferme de Bidache	P55
	• Magret de canard sauce à l'orange	P57

39 - JURA	• Filet de truite du Moulin de Pierre en escabèche, petits légumes au pesto à l'ail des ours, croustillant au comté	P59
40 - LES LANDES	• Œuf parfait sur son nid, crème de champignons au piment d'Espelette	P61
	• Espuma d'haricots blancs, comme un cassoulet	P63
52 - HAUTE-MARNE	• Omelette à la ciboulette et courgettes provençales	P65
	• Risotto de petit épeautre à la crème de Chevillon, légumes glacés et asperges sauvages	P67
55 - MEUSE	• Tiramisu Madeleine-Mirabelle	P69
	• Abricots de Meuse rôtis au romarin et crème fouettée	P71
	• Paleron de Charolais confit Sauce Gardianne au vin de Boudes / Riz Camarguais aux Petits Légumes	P73
63 - PUY-DE-DÔME	• Cornet de Murat à la farine de Lentilles du Puy-de-Dôme, crème fouettée et coulis de myrtilles du Forez	P75
70 - HAUTE-SAÔNE	• Poulet à la Vésulienne	P77
	• Burger Comtois	P79
71 - SAÔNE-ET-LOIRE	• Effiloché de chevreau, légumes rôtis au miel et son jus au thym	P81
	• Mousseline de silure aux petits légumes et moutarde à l'ancienne	P83
76 - SEINE-MARITIME	• Fricassée de pintade et ses légumes d'automne	P85
87 - HAUTE-VIENNE	• Rôti de veau braisé à la provençale, ratatouille & gratin de brocolis	P87
	• Tarte Feuillardière (Pomme Châtaigne Noisette)	P89
	• Tourte à la truite	P91
88 - VOSGES	• Brunoise d'Andouille sur rosace de pommes de terre et sa crème de Morbier	P93
	• Bagels au canard confit de l'Yonne	P95
89 - YONNE	• Truite de Puisaye aux amandes et son jus d'écrevisses, duo de pommes de terre	P97
90 - TERRITOIRE DE BELFORT	• Truite aux noix et cidre	P99
	• Agrilocal accompagne vos territoires	P100
	• Calendrier annuel des fruits et légumes	P102



Tarte Bressanne



Chef cuisinier
David MOREL
Collège de l'Huppe
MONTREVEL EN BRESSE



Préparation
70 min



Cuisson
40 min



6
Personnes

INGRÉDIENTS

- 80 g de beurre
- 80 cl de crème liquide
- 160 g de farine T65
- 6 g de levure boulangère
- 2 œufs frais
- 1 pincée de sel
- 40 g de sucre semoule

- La veille dans le bol du robot, verser la farine, 10 g de sucre, les œufs, le beurre fondu, une pincée de sel et la levure. Pétrir environ 15 min jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène qui se décolle des bords. Réserver au frais.
- Le lendemain, sur un plan de travail fariné, dégazer la pâte. L'étaler au rouleau à pâtisserie afin de former un disque. Recouvrir d'un film et laisser pousser 40 min à température ambiante.
- Monter la crème et 30 g de sucre en chantilly.
- Préchauffer le four à 180°C.
- Piquer la pâte et étaler la chantilly.
- Enfourner pour 15 min.
- Possibilité d'accompagner la galette d'un petit verre de vin pétillant Cerdon (variante possible avec des pralines roses, des pépites de chocolat ou des fruits frais).

CUISINER LOCAL
à la maison



Tartelette pesto

tomates confites



Chef cuisinier
Jean-Jacques TARTARIN
Collège Vaugelas
MEXIMIEUX



Préparation
30 min



Cuisson
55 min



6
Personnes

INGRÉDIENTS

- 360 g de pâte brisée

Garniture :

- 90 g de tomates cerises
- 2 c à s d'huile d'olive
- 1 branche de romarin
- Sel, poivre

Crème pesto :

- 15 g de basilic frais
- 10 g de persil plat
- 30 g de parmesan râpé
- 120 g de mascarpone
- 1 c à s de pulco orange
- 1/4 de gousse d'ail
- 1 c à s d'huile olive
- Sel, poivre

Finition :

- 18 tr fines de chorizo

- Foncer 6 moules à tartelette avec la pâte (2 mm d'épaisseur), piquer à la fourchette et réserver au frais 20 min. Cuire à blanc 10 min à 180°C. Laisser refroidir.
- Couper les tomates cerises en 2, les disposer sur une plaque (côté coupé vers le haut). Arroser d'huile d'olive, parsemer de romarin, sel et poivre. Confire 45 min à 110°C. Laisser refroidir.
- **Crème pesto** : mixer le basilic, le persil, parmesan, mascarpone, huile d'olive, pulco et ail. Rectifier l'assaisonnement puis réserver au frais.
- Déposer quelques morceaux de tomates confites dans chaque fond de tarte puis une couche généreuse de crème pesto à la poche ou à la cuillère.
- Disposer 3 rondelles de chorizo en rosace.
- Servir frais ou à température ambiante. Ne pas réchauffer pour préserver la texture de la crème.
- Accompagner d'un mesclun de salade assaisonné d'une vinaigrette légère.

@grilocal03.fr



Buche au pop-corn



Chef cuisinier
Jérôme ERCKELBOUDT
Collège Louis Pergaud
DOMPIERRE SUR BESBRE



Préparation
90 min



Cuisson
25 min

INGRÉDIENTS

Biscuit :

- 8 blancs d'œufs
- 9 jaunes d'œufs
- 200 g de sucre
- 220 g de farine

Caramel :

- 200 g de sucre
- 250 g de crème

Chantilly :

- 1,5 l de crème
- 200 g de mascarpone
- 4 cl de vanille liquide
- 100 g de sucre glace
- 100 g de pop-corn

- **Pour le biscuit :** blanchir les jaunes d'œufs avec le sucre. Ajouter la farine et incorporer les blancs d'œufs montés en neige. Cuire à 180°C pendant 15 min sur une plaque à pâtisserie.
- **Pour le caramel :** cuire les 200 g de sucre quelques min et arrêter la cuisson avec le caramel.
- Cuire le maïs pour obtenir des pop-corn, puis les faire infuser dans la crème sans la porter à ébullition. Une fois la préparation refroidie, monter la chantilly avec le reste des ingrédients.
- Monter la buche en roulant le biscuit avec la chantilly et le caramel.

CUISINER LOCAL
à la maison



@grilocal03.fr



ALLIER
BOURBONNAIS
Le Département

Rosbif et sa garniture au bleu d'Auvergne



Cheffes cuisinières
Laurence ROUSSET
et Aude JOLIVET
SIRP Louroux-Hodement
HERISSON



Préparation
15 à
20 min



Cuisson
30 à
45 min

INGRÉDIENTS

- 4 carottes
- 4 pommes de terre
- 1 oignon jaune
- 500 g de rosbif

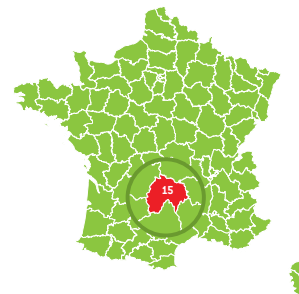
Décoration : quelques
feuilles de salade

Sauce au bleu d'Auvergne :

- 100 g de bleu d'Auvergne
- 15 cl de crème liquide
- 50 g de beurre
- 1 pincée de sel
- 1 pincée de poivre

- Eplucher et laver les carottes.
Faire cuire les carottes dans l'eau salée et compter 3/4 d'heure
après ébullition selon la grosseur des carottes.
- Eplucher, laver les pommes de terre.
Faire cuire 15 min à l'eau salée selon la grosseur des pommes de
terre. Égoutter et assaisonner au goût.
- Pour le rosbif, le peser avant de le faire cuire : 15 min pour 500 g.
Dans la casserole, mettre un peu de beurre puis l'oignon et faire
dorer le rosbif de chaque côté. Ajouter la pincée de sel et de
poivre.
- **Sauce au bleu d'Auvergne :** faire fondre le beurre à feu doux,
couper le bleu d'auvergne en petits morceaux, ajouter le fromage
et la crème avec le beurre. Faire mijoter quelques min. Ajouter sel
et poivre. Servir la sauce avec la viande.

CUISINER LOCAL
à la maison



Croque-monsieur

*au jambon de pays d'Auvergne
et au Cantal*



Chef cuisinier
Florian BARBES
Centre Hospitalier
Henri Mondor
AURILLAC



Préparation
5 min



Cuisson
5 min

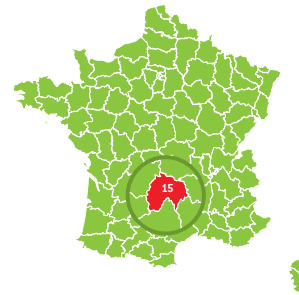


4
Personnes

INGRÉDIENTS

- 8 tranches de pain de mie
- 4 tranches de jambon d'Auvergne
- 100 g de cantal AOP entre deux (4 mois)
- 20 g de beurre
- 30 g de crème fraîche
- 50 g de cerneaux de noix
- 2 tiges de persil
- Poivre du moulin

- Laver, sécher, effeuiller et ciseler le persil. Couper le cantal en fines lamelles et concasser les cerneaux de noix.
- Dorer les tranches de pain de mie avec du beurre dans une poêle et préchauffer le four en position Grill.
- Tapisser la plaque du four de papier aluminium. Tartiner de crème fraîche le pain de mie du côté non toasté.
- Ajouter les cerneaux de noix et parsemer le persil.
- Ajouter une tranche de jambon de pays pliée en quatre puis recouvrir de lamelles de cantal.
- Donner 1 tour de moulin à poivre et recouvrir d'une tranche de pain de mie toastée. Mettre un peu de Cantal sur le pain de mie.
- Enfourner et faire dorer jusqu'à ce que le cantal fonde. Servir dès la sortie du four.



Tartine forestière

au bleu d'Auvergne



Chef cuisinier
Alain TOUSSAINT
Restaurant
Universitaire CROUS
AURILLAC



Préparation
30 min



Cuisson
5/6 min



4
Personnes

INGRÉDIENTS

- 500 g de pain Bio local (Ferme de la Maison Rouge)
- 400 g de champignons de Paris
- 40 g d'ail
- 250 g de tomates cerises
- Huile de colza Bio (GAEC de Boussac)
- 1 bouquet de basilic frais
- 200 g de bleu d'Auvergne AOP
- 4 œufs Bio
- 100 g de mélange de salades avec roquette

- Couper 4 tranches de pain d'environ 1 cm et les toaster.
- Mixer l'huile et le basilic.
- Emincer et faire sauter les champignons de Paris avec l'ail haché.
- Faire sauter légèrement les demies tomates cerises.
- Tartiner le pain avec le pesto de basilic.
- Disposer les champignons, les tomates et la salade assaisonnée sur la tartine.
- Disposer un œuf au plat ou poché et le bleu coupé en triangle et servir.



Brownies

*aux haricots rouges
et chocolat noir*



Cheffe cuisinière
Sylvie LAVILLE
et son équipe
Collège Claude Boucher
COGNAC



Préparation
30 min



Cuisson
30 min

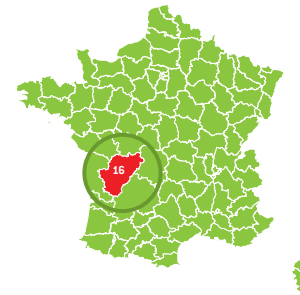


4
Personnes

INGRÉDIENTS

- 225 g de sucre
- 120 g de chocolat noir
- 90 g de beurre
- 2 œufs
- 90 g de farine
- 100 g de haricots rouges des Fermes de Chassagne

- Passer les haricots rouges à la vapeur 20 min.
- Faire fondre le chocolat et le beurre au bain-marie.
- Dans un cul de poule, faire blanchir les œufs et le sucre puis y ajouter le chocolat, le beurre fondu et la farine tamisée.
- Mixer légèrement les haricots et les ajouter à la préparation.
- Beurrer, chemiser le moule et y verser la préparation.
- Enfourner 30 min à 180 °C.
- Bon appétit !



CHARENTE
LE DÉPARTEMENT

Chili con carne



Cheffe cuisinière
Stéphanie JEAN-FRANCOIS
et son équipe
EHPAD de l'Abbaye
SAINT-AMANT-DE-BOIXE



Préparation
15 min



Cuisson
30 min



4
Personnes

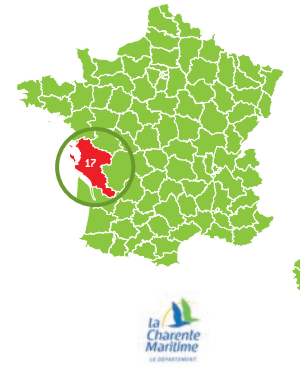
INGRÉDIENTS

- 400 g de haricots rouges des Fermes de Chassagne
- 400 g de viande hachée
- 400 g de coulis de tomates
- 1 boîte de maïs
- 2 oignons
- 2 poivrons
- 2 c à c de cumin
- Huile d'olive

- La veille faire tremper les haricots rouges.
- Faire cuire les haricots rouges pendant 2 heures à feu moyen.
- Faire revenir les oignons et les poivrons puis ajouter la viande hachée.
- Ajouter le coulis de tomates, le maïs et le cumin.
- Laisser mijoter pendant 30 min.
- Ajouter les haricots rouges à la préparation.
- Bon appétit !

CUISINER LOCAL
à la maison

agri|local17
de Charente-Maritime dans la cuisine



Poulet à la fronton



Chef cuisinier
Sébastien LUQUÉ
Collège Jean Hay
MARENNES



Préparation
60 min



Cuisson
45 min



6
Personnes

INGRÉDIENTS

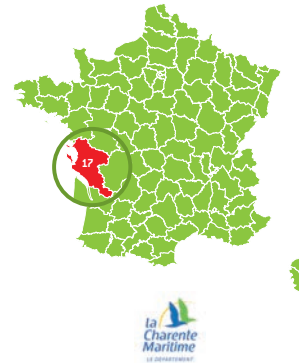
- 2–2,5 kg de poulet (morceaux)
- 5 cl d'huile d'olive
- 1 poireau moyen (blanc + vert)
- 1/2 botte d'aneth frais
- 1/2 botte de coriandre fraîche
- Quelques feuilles de sarriette (ou, à défaut, sauge)
- 1 c à c de garum (ou nuoc-mâm)
- 25 cl de defrutum (moût de raisin cuit – on peut remplacer par du Pineau des Charentes)
- Poivre du moulin

- Nettoyer et trancher le poireau. Laver les herbes (aneth, coriandre), les attacher en bouquet. Hacher la sarriette (ou la sauge).
- Dans une cocotte, chauffer l'huile d'olive. Faire dorer les morceaux de poulet sur feu moyen jusqu'à ce qu'ils soient bien colorés.
- Déposer le bouquet d'herbes, le poireau et la sarriette avec le poulet. Ajouter 1 c à c de garum. Couvrir et laisser mijoter à feu doux pendant 45 min.
- Retirer le poulet et le garder au chaud. Enlever le bouquet d'aromates. Déglacer la cocotte avec le defrutum (ou Pineau), poivrer et ajouter un trait de garum (facultatif). Laisser réduire la sauce pendant une dizaine de minutes.
- Replacer le poulet dans la cocotte ou un plat de service. Le napper de sauce chaude. Saupoudrer d'un tour de moulin à poivre, et servir immédiatement.
- A servir accompagné de gnocchis à la romaine par exemple.

CUISINER LOCAL
à la maison



agri**local**17
+ de Charente-Maritime dans la cuisine



Fricassée de moules



Cheffe cuisinière
Séverine GIBOUIN
Restaurant Scolaire
SIVOS BALLON-CIRE D'AUNIS



Préparation
20 min



Cuisson
7 min



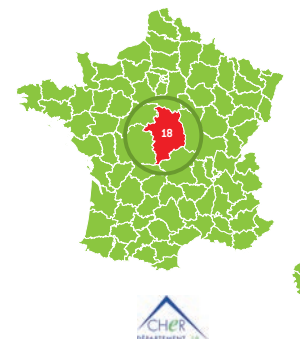
4
Personnes

INGRÉDIENTS

- 1 oignon
- 2 échalotes
- 20 cl de vin blanc
- 30 g de beurre
- 2 kg de moules de bouchot
- Pain de la veille
- 1 petite tête d'ail
- 1 bouquet de persil
- Beurre des Charentes

- Faire fondre l'oignon et les échalotes ciselées dans du beurre. Mouiller au vin blanc, laisser réduire, ajouter les moules pour les faire ouvrir, puis retirer une coquille sur deux une fois refroidies.
- Dans une poêle, faire dorer l'ail dans une belle noix de beurre puis ajouter les moules et le pain coupé en cubes.
- Faire revenir le tout à feu vif en remuant souvent puis ajouter le persil haché en fin de cuisson.

CUISINER LOCAL
à la maison



Cookies moelleux aux M&M's



Cheffe cuisinière
Maëva BEAULATON
Collège Voltaire
SAINT-FLORENT SUR CHER



Préparation
15 min



Cuisson
12 min



8
Personnes

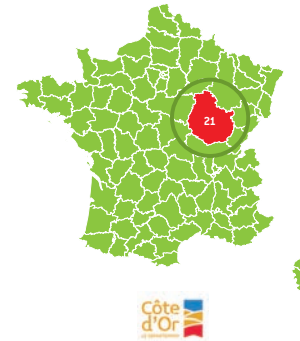
INGRÉDIENTS

- 250 g de farine (Oudon à d'Un sur Auron)
- 5 g de levure ou 1/2 sachet
- 125 g de beurre (Laiterie de Verneuil Touraine-Berry)
- 150 g de sucre roux
- 1 œuf (Ferme de la grenouille La Chapelle Saint-Ursin)
- 50 g de pépites de chocolat
- 50 g de brisures de m&m's
- Une pincée de sel

- Préchauffer le four à 170°C.
- Mélanger la farine, la levure, le beurre mou, la pincée de sel et le sucre du bout des doigts. La pâte doit être sableuse.
- Ajouter l'œuf pour former une boule de pâte.
- Terminer par les pépites de chocolat et les brisures de m&m's.
- Former des boules de pâtes de 80 g.
- Disposer les 8 boules de pâte sur une plaque à pâtisserie. Faire cuire 12 min à 170 °C.
- Les cookies doivent être à peine doré.

CUISINER LOCAL
à la maison

AgriLocal21
de la ferme à l'assiette



Cake à l'Epoisses *et escargots de Bourgogne*



Cheffe cuisinière
Fatima MICHELIN
Collège Louis Pasteur
MONTBARD



Préparation
15 min



Cuisson
40 min



4
Personnes

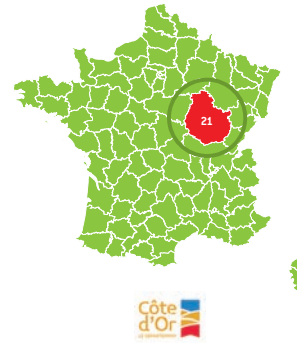
INGRÉDIENTS

- 150 g de farine
- 3 œufs
- 1 sachet de levure
- 8 cl d'huile de tournesol
- 13 cl de lait tiède
- 100 g de fromage râpé
- 100 g d'Epoisses
- 4 douzaines d'escargots
- 3 c à s de moutarde à l'ancienne
- 2 c à s de persil haché
- 2 gousses d'ail haché
- 30 g de beurre
- Sel et poivre

- Préchauffer le four à 180°C.
- Mélanger les œufs, la farine, la levure, le lait et l'huile.
- Ajouter le fromage râpé.
- Faire revenir les escargots dans le beurre, ajouter l'ail, le persil et l'Epoisses en petits morceaux.
- Mélanger les deux préparations et répartir soit dans un moule à cake beurré, soit dans des moules individuels (en laissant un escargot par moule).
- Cuire 30 à 40 min (vérifier la cuisson à l'aide d'un couteau).

CUISINER LOCAL
à la maison

AgriLocal21
de la ferme à l'assiette



Mayonnaise au lait (sans œuf)



Cheffe cuisinière
Nathalie BUISINE
Collège François Pompon
SAULIEU



Préparation
5 min



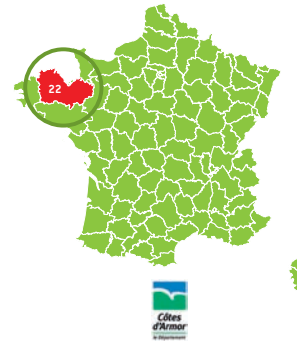
4
Personnes

INGRÉDIENTS

- 2 c à c de moutarde de Dijon
- 10 cl de lait entier (ferme du Mont Lassois)
- 20 cl d'huile de colza (ferme du Mont Lassois)
- Sel et poivre

- Mettre la totalité des ingrédients dans un bol et mixer avec un mixeur plongeant jusqu'à ce que le mélange s'épaississe.
- Le lait permet de conserver la mayonnaise plus longtemps par rapport à une mayonnaise classique !
- Se conserve au réfrigérateur pendant 5 jours dans un contenant hermétique.

CUISINER LOCAL
à la maison



Filets de truite

fario au sarrasin, beurre d'algues,
tagliatelles de légumes à l'anis vert,
mélange céréales



Chefs cuisiniers
Martial DERRIEN
et Eric TESSON
Conseil départemental
des Côtes-d'Armor
SAINT-BRIEUC



Préparation
45 min



Cuisson
8 min



6
Personnes

INGRÉDIENTS

- 6 filets de truite fario (150 g)
- 200 g de mélange céréales
- 3 carottes
- 2 courgettes
- 2 betteraves chioggia
- 125 g de beurre demi-sel
- 10 cl de crème liquide entière
- 2 échalotes
- 20 cl de vin blanc sec
- 5 g d'algues déshydratées
- 10 cl d'huile d'olive
- 2 cl de yuzu
- 20 g de sarrasin torréfié
- Anis vert
- Sel fin et poivre

- S'assurer qu'il ne reste aucune arête dans les filets de truite. Les disposer dans un plat, puis assaisonner avec du sel, du poivre, un filet d'huile d'olive et de yuzu, ainsi que le sarrasin. Couvrir et laisser mariner au réfrigérateur pendant environ 1 heure.
- Laver tous les légumes. Tailler des fines tranches de carottes, de betteraves et de courgettes. Faire bouillir 3 casseroles d'eau. Saler et ajouter dans chacune des casseroles : les carottes, les courgettes et les betteraves. Cuire 2 min. Egoutter et refroidir immédiatement dans de l'eau froide. Réchauffer les légumes avec un peu d'huile d'olive. Assaisonner d'anis vert, de sel et de poivre.
- Préchauffer le four à 180°C (th 6). Couper le beurre en petits morceaux et le laisser au frais.
- Éplucher et ciseler finement les échalotes. Dans une casserole, mélanger les échalotes, les algues et le vin blanc. Mettre la casserole sur le feu et laisser réduire le tout lentement jusqu'à ce qu'il reste environ 2 cl de réduction, ajouter la crème. Sur le feu très doux, ajouter les morceaux de beurre bien froids et fouetter énergiquement.
- Porter 30 cl d'eau à ébullition dans une poêle. Hors du feu, verser le contenu du sachet de céréales et ajouter une noix de beurre. Mélanger, couvrir et laisser gonfler 9 min. Réchauffer ensuite 1 à 2 min à feu doux en égrainant régulièrement avec une fourchette.
- Enfourner les filets de truite fario durant 8 min au four.
- Pour le dressage : disposer dans un cercle les céréales, un lit de tagliatelles de légumes et poser dessus le filet de truite. Verser de la sauce autour.

agrilocal²⁴
les producteurs locaux en un clic !



Croziverte



Chef cuisinier
Franck CHAPUT
Collège Plaisance
LANQUAILLE



Préparation
15 min



Cuisson
30 min
(15 min x2)

INGRÉDIENTS

- 240 g de crozets au sarrasin (manger bio Périgord)
- 24 cl de lait (Philippe Garat - Ferme Belardia)
- 20 g de farine (manger bio Périgord)
- 20 g de beurre (Philippe Garat - Ferme Belardia)
- 80 g d'oignons (Xavier Grosjean - Ferme aux p'tits oignons)
- 160 g de fromage Saint Anja (Pascal Maris - GAEC Maris)

- Cuire les crozets 15 min dans de l'eau bouillante salée. Egoutter.
- Faire une béchamel : faire bouillir le lait, mélanger la farine avec un peu d'eau, incorporer et cuire 2 min. Saler et poivrer.
- Eplucher et émincer les oignons. Faire revenir dans le beurre.
- Mélanger les crozets avec les oignons. Ajouter la béchamel.
- Couper le fromage en tranches.
- Dans un plat allant au four mettre 1 couche de préparation + 1 couche de fromage. Refaire l'opération.
- Préchauffer le four à 180 °C. Enfourner 15 min.

CUISINER LOCAL
à la maison

agrilocal²⁴
les producteurs locaux en un clic !



Crème dessert citron



Chef cuisinier
Thierry PORCHER
Collège Arthur Rimbaud
SAINT ASTIER

Cuisson

1 min

(à partir
de l'ébullition
en fouettant
vivement)



Préparation
15 min



4
Personnes

INGRÉDIENTS

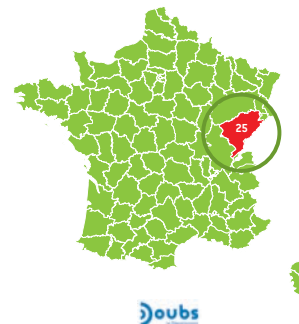
- 30 cl de lait
(manger bio Périgord)
- 15 g de beurre
(facultatif)
(manger bio Périgord)
- 45 g de sucre
(manger bio Périgord)
- 13 g de fécule de maïs
(manger bio Périgord)
- 40 g de jus de citron
(manger bio Périgord)

- Porter à ébullition le lait et le beurre.
- Ajouter le sucre. Mélanger à la fécule.
- Donner un léger bouillon.
- Retirer du feu.
- Ajouter le jus de citron.
- Verser dans les ramequins.
- Laisser refroidir.

CUISINER LOCAL
à la maison



@Benoit_GROSJEAN



Doubs

Filet de truite

à la crème d'asperge et lard comtois



Chef cuisinier

Nicolas MANZI

Collège

Jean-Jacques Rousseau

VOUJEAUCOURT



Préparation
60 min



Cuisson
30 min



4
Personnes

INGRÉDIENTS

- 4 filets de truites (140 g)
- 20 cl de crème
- Echalotes
- 20 g de fumet de poisson
- 1 kg d'asperges vertes
- 500 g de lard Comtois
- 10 g de fécule de maïs
- 10 cl de vin blanc

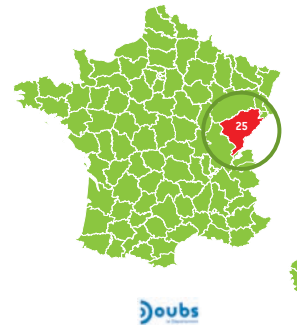
- Ciseler les échalotes et les asperges vertes. Les faire revenir au beurre.
- Déglacer au vin blanc et réduire à sec.
- Ajouter de l'eau à niveau avec le fumet de poisson et laisser cuire 30 min.
- Infuser 100 g de lard dans la sauce. Tailler le reste en lardon et faire revenir.
- Colorer les filets de truites côté peau 5 min puis côté chair pour finir la cuisson.
- Assaisonner et lier la sauce.
- Accompagner d'une purée de pommes de terre au beurre de cèpes et de petites asperges vertes glacées.

CUISINER LOCAL
à la maison



©Benoît GROSJEAN

Agrilocal 25



Spaghettis Carbo-Comtoise



Chef cuisinier
David GENCE
Collège Entre Deux Velles
SAÔNE



Préparation
15 min



Cuisson
10 min



4
Personnes

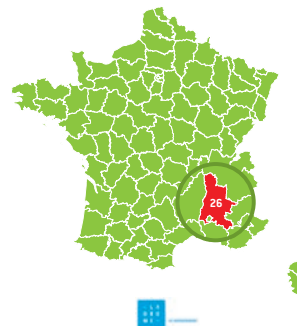
INGRÉDIENTS

- 400 g de spaghettis
- 150 g de jambon cuit fumé supérieur des Saugets
- 150 g de saucisse de Morteau IGP
- 40 cl de cancoillotte Nature IGP
- 40 g de beurre
- Sel et poivre au goût

- Cuire la saucisse de Morteau puis la couper en dés après refroidissement.
- Couper le jambon en dés.
- Mettre de l'eau salée à bouillir et cuire les spaghettis al dente.
- Egoutter et refroidir les spaghettis.
- Dans une poêle, faire fondre le beurre, dès qu'il frémit, ajouter les spaghettis et les faire revenir pour les réchauffer.
- Ajouter les dés de jambon et de saucisses, mélanger et faire cuire à feu doux.
- Une fois les spaghettis chauds, ajouter la cancoillotte chaude et servir aussitôt.



© Claire Métras



Potage de légumes bio



**Equipe des
cuisiniers du GCS**
GCS Restauration -
Groupement des Hôpitaux
du Nord de la Drôme
ROMANS-SUR-ISERE



Préparation
20 min



Cuisson
30 min

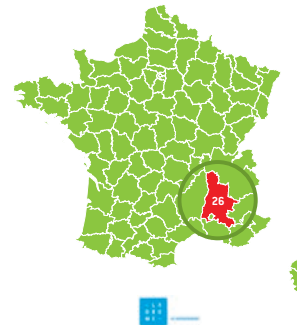


4
Personnes

INGRÉDIENTS

- 550 ml d'eau
- 170 g de Pommes de terre Bio
- 70 g de carottes Bio
- 70 g de poireaux Bio
- 40 ml d'huile de Colza
- Sel

- Laver et éplucher les légumes.
- Couper les légumes en bâtonnets.
- Faire revenir dans une casserole les légumes avec l'huile de colza. Apporter une belle coloration.
- Mouiller avec l'eau et cuire à frémissement pendant 30 min à couvert.
- Assaisonner.
- Mixer pendant 5 min.
- Vérifier l'assaisonnement.
- Bon appétit !



Moelleux à la châtaigne



Chef cuisinier
Joël BREYSSE
Collège Paul Valéry
VALENCE



Préparation
15 min



Cuisson
40 min

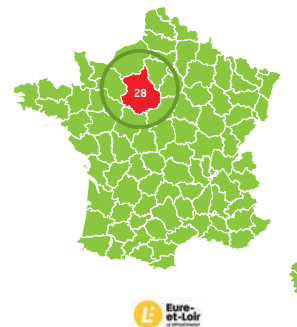


6
Personnes

INGRÉDIENTS

- 500 g de crème de marron
- 100 g de beurre
- 5 Œufs
- 1 c à s de rhum
- 1 pincée de sel

- Clarifier les œufs (séparer les blancs des jaunes).
- Mélanger les jaunes d'œufs à la crème de marrons.
- Faire fondre le beurre dans une casserole et l'ajouter à la crème de marrons et aux jaunes d'œufs. Bien mélanger à l'aide d'un fouet puis ajouter le rhum.
- Monter les blancs d'œufs en neige avec une pincée de sel.
- Mélanger délicatement les deux préparations.
- Prendre un moule et mettre un papier sulfurisé au fond de celui-ci, vider la préparation dans le moule (hauteur de la préparation : 4 à 5 cm). Mettre dans le four froid et lancer la cuisson à 150 °C pendant 40 min.
- Faire refroidir le moelleux, le filmer (film étirable) et idéalement le mettre au réfrigérateur 24 h pour le déguster le lendemain. Ce moelleux peut être accompagné d'une crème anglaise.



Émincé de dinde

confit aux fruits secs



Chef cuisinier
Thomas VARENAS
Collège Mozart
ANET



Préparation
15 min



Cuisson
30 min



4
Personnes

INGRÉDIENTS

- 480 g d'émincé de dinde (Les Volailles Adrien Labrouche 27130)
- 180 g d'oignons cubes
- 200 g d'abricots secs
- 140 g de raisins bruns secs
- Eau
- Sel et poivre

- Faire revenir les oignons. Une fois colorés, faire revenir l'émincé de dinde.
- Ajouter abricots secs et raisins secs.
- Une fois la viande dorée et tous les ingrédients ajoutés, mouiller légèrement. Assaisonner.
- Laisser confire doucement, remuer de temps en temps. Rectifier l'assaisonnement au besoin.
- Servir et déguster.



Pomme cuite

*caramel beurre salé Chantilly
ou sauce chocolat Chantilly*



Cheffe cuisinière
Charlène HAUDRY
Collège François Rabelais
CLOYES LES 3 RIVIERES



Préparation
25 min



Cuisson
30 min



4
Personnes

INGRÉDIENTS

- 4 Pommes golden (Arnaud Lemaire)

Pour la version sauce caramel :

- 100 g de sucre en poudre
- 15 cl de crème liquide
- 50 g de beurre demi-sel

Pour la version sauce chocolat :

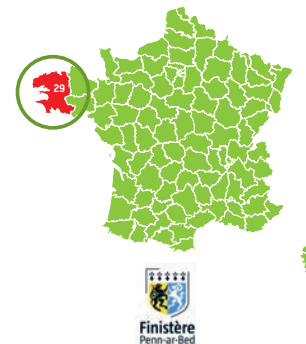
- 50 g de chocolat pistoles 70% de cacao
- 15 cl de lait 1/2 écrémé
- 4 c à s de sucre glace

Pour la chantilly :

- 20 cl de crème liquide (chantilly)
- 2 c à s de sucre glace
- Amandes effilées

- Laver, éplucher, vider les pommes et disposer les dans un plat allant au four.
Cuire 25/30 min à 160°C.
- Pour la version caramel : faire fondre le sucre en poudre à sec dans une casserole, ajouter la crème puis le beurre en dés. Refroidir.
Pour la version chocolat : faire fondre les pistoles de chocolat dans le lait au bain-marie, puis ajouter le sucre glace. Refroidir.
- Faire torréfier les amandes effilées à 180°C pendant 5 min. Laisser refroidir.
- Fouetter la crème et le sucre glace en Chantilly et débarrasser dans une poche à pâtisserie avec une douille cannelée.
- Dresser la pomme sur une coupelle, napper de sauce caramel. Ajouter la chantilly et les amandes pour le décor.
- Possibilité de déguster la pomme froide ou tiède.

CUISINER LOCAL
à la maison



Filet de Lieu jaune d'Audierne

en croûte d'herbes, symphonie de céleri et douceur



Chef cuisinier

Adérito PASCOAL

Collège du Bois de Locquérans
PLOUHINEC

Cuisson

10-12

min

pour le
poisson selon
son épaisseur



Préparation

90 min



4

Personnes

INGRÉDIENTS

- 4 portions de 130 g de filet de Lieu jaune (ou selon l'arrivage Merlu, Eglefin, Lingue Bleue, Bar)
- 2 céleris-raves
- 800 g de pommes de terre
- 1 botte de ciboulette

Beurre d'agrumes :

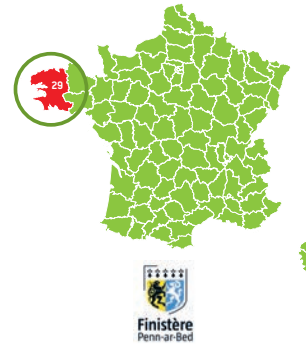
- 2 oranges
- 2 citrons jaunes
- 250 g de beurre
- 25 g d'échalotes

Croûte d'herbes :

- 80 g de beurre pommade
- 30 g de corn Flakes mixés
- 30 g de poudre d'amandes
- 10 g de ciboulette
- 10 g de persil
- Zeste d'un citron

- Mélanger les ingrédients de la croûte d'herbe afin d'obtenir une pâte homogène. L'étaler sur le dessus du filet de lieu jaune.
- Éplucher le céleri-rave, découper des tranches épaisses (2-3 cm) et les détailler en ronds à l'aide d'un emporte-pièce. Dans une poêle, faire dorer dans du beurre, ajouter sel et poivre, puis couvrir à feu doux pendant 5-7 min pour qu'ils deviennent fondants.
- Réaliser de fines lanières de céleri. Les faire revenir rapidement dans une poêle avec un filet d'huile d'olive. Ajouter sel et poivre et laisser cuire 2-3 min pour qu'elles restent légèrement croquantes.
- Éplucher et faire cuire les pommes de terre dans de l'eau bouillante salée. Les égoutter et les écraser puis incorporer la ciboulette ciselée et une noix de beurre.
- Dans une casserole, faire chauffer le jus et les zestes d'oranges et de citrons avec une pincée de sel. Laisser réduire légèrement puis, hors du feu, incorporer le beurre froid en fouettant pour obtenir une sauce lisse et émulsionnée. Ajouter une c à c de miel si le beurre est trop acide à votre goût.
- Préchauffer le four à 180 °C. Disposer le lieu jaune en croûte sur une plaque recouverte de papier sulfurisé. Enfourner pendant 10-12 min. Dans une assiette, assembler toutes les préparations et déguster.

Le Finistère
agriLOCAL 29



Filet de Tacaud

*du Guilvinec sauce miel-curry
et son tian de légumes d'été*



Cheffe cuisinière
Audrey LEBRUN
Collège Tanguy Prigent
SAINT-MARTIN-DES-CHAMPS



Préparation
60 min



Cuisson
75 min



6
Personnes

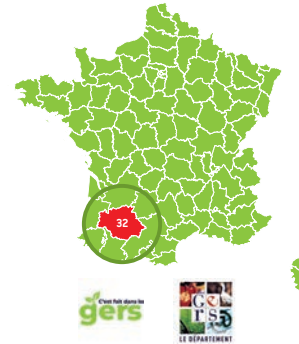
INGRÉDIENTS

- 800 g de filet de Tacaud (ou selon l'arrivage Merlan, Merlu ou Eglefin)
- 1 c à s de miel
- 1 c à c de curry
- 1 c à s de crème fraîche
- 50 g de beurre
- 50 g de farine
- 2 courgettes
- 2 aubergines
- 4 tomates
- 1 oignon rouge
- 5 c à s d'huile d'olive
- 1 gousse ail
- Herbes de Provence
- Sel, poivre
- Eau

- Préchauffer le four à 180 °C et laver les légumes. Couper tous les légumes en fines rondelles et recouper les tranches d'aubergine en 2.
- Dans un plat à gratin, disposer les rondelles de façon verticale dans cet ordre : aubergine, tomate, courgette, oignon, jusqu'à ce que le plat soit rempli. Hacher l'ail et le saupoudrer sur le plat avec l'huile, les herbes, le sel et le poivre. Enfourner 1 h et arroser régulièrement.
- Cuire le filet de Tacaud 10-15 min au court-bouillon selon son épaisseur. Débarrasser et conserver le jus de cuisson.
- Réaliser un roux avec le beurre et la farine. Ajouter le jus de cuisson du lieu, le miel, le curry et la crème. Saler et poivrer. Faire bouillir.
- Dans une assiette, dresser un morceau de Tacaud avec une cuillère de sauce et du tian.
- Ce plat peut s'agrémenter de riz, de petit épeautre ou de perles d'orge.

CUISINER LOCAL
à la maison

agrilocal32.fr
plus de Gers dans nos assiettes



Déclinaison de porc

noir Gascon de la Ferme de Bidache



**Chef cuisinier
Thierry LAIR**

Cuisine centrale de l'Isle
Jourdain pour les écoles
primaires et maternelles
L'ISLE-JOURDAIN



Préparation
60 min



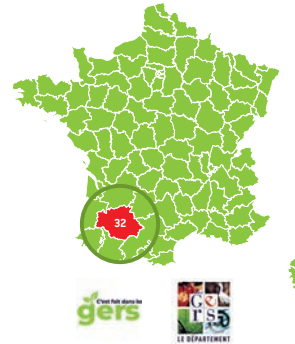
Cuisson
30 min

INGRÉDIENTS

- 1 filet mignon de porc noir gascon
- 1 morceau de boudin noir (diamètre env. 6 cm) (Audrey Bourrust Ferme de Bidache à Castéra Verduzan)
- 200 g de chiffonnade de jambon ou palette de cochon noir
- 200 g de poitrine salée
- 1 pomme Granny Smith ou Golden
- 10 cl de vin blanc sec
- 2 oignons
- 1 pièce de butternut
- 1 carotte
- ¼ de céleri boule
- Cerfeuil et ciboulette
- 50 g de beurre
- 200 g de crème liquide
- Lait
- 1 blanc d'œuf
- 160 g de lentilles bio du Savès
- Huile de tournesol
- 1 l de fond de veau
- 2 feuilles de wrap diamètre 30 cm
- Sel et poivre

- **Boudin noir snacké aux pommes** : tailler le boudin en tranches de 1,5 cm d'épaisseur (1 tranche par personne). Faire un trou de 2 cm à l'emporte-pièce au milieu de la tranche. Snacker à la poêle les tranches de boudin sur les 2 faces. Éplucher, tailler en cubes et cuire à couvert la pomme. Ecraser à la fourchette après cuisson.
- **Mignon de porc noir gascon** : couper en fines tranches les parures et le reste du morceau de boudin. Les placer entre 2 feuilles de papier sulfurisé et 2 plaques, puis les mettre au four à 140°C environ 20 min. Hacher finement au couteau les tranches de boudin séché, pour en faire une chapelure. Parer le filet mignon et faire revenir les parures jusqu'à obtenir une belle coloration, déglacer les sucs avec l'oignon émincé et le vin blanc, réduire à sec. Puis ajouter le fond de veau, laisser cuire, passer au chinois et faire réduire jusqu'à obtention d'un jus de viande onctueux. Ficeler le mignon de porc, le marquer dans une poêle et mettre à cuire 15 min au four 180°C. Rouler le filet dans le blanc d'œuf battu puis dans la chapelure de boudin et tailler 4 belles noisettes.
- **Purée de butternut** : éplucher, tailler et cuire à couvert le butternut avec un fond d'eau. Assaisonner et mixer avec du beurre.
- **Lentilles bio du Savès** : tailler en brunoise les carottes, le céleri boule, la poitrine de porc et les faire suer. Blanchir les lentilles, puis les ajouter au mélange carottes-céleri-poitrine, mouiller à l'eau et cuire 20 min. Tailler les feuilles de wrap en cercles de 18 cm de diamètre. Cuire dans des cercles de 6 cm de diamètre, 7 min au four 180 °C.
- **Écume de lard** : faire colorer de la poitrine, mouiller au lait et à la crème et laisser infuser. Émulsionner au mixer.
- **Dresser dans une grande assiette** : une quenelle de purée de butternut tirée avec un peigne et la noisette de filet mignon parée. Disposer 1 tranche de boudin snacké avec la compote de pommes en son centre. Dans la tartelette de wrap, mettre les lentilles égouttées et déposer une tranche de jambon en chiffonnade sur le dessus. Ajouter l'écume de lard et quelques herbes. Faire des points de sauce et de compote.

agrilocal32.fr
plus de Gers dans nos assiettes



Magret de canard

sauce à l'orange



Cheffe cuisinière
Christine FERRE
Ecole communale
CAZAUBON



Préparation
20 min



Cuisson
25 min



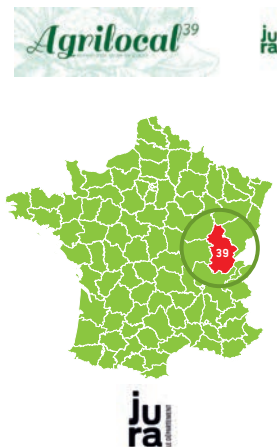
4
Personnes

INGRÉDIENTS

- 4 magrets
- 2 oranges non traitées
- 4 c à c de fond de veau
- 2 c à c de miel
- 20 cl d'eau
- Sel, poivre

- Quadriller au couteau le côté peau des magrets et les assaisonner.
- Mettre le magret à cuire à feu vif côté peau 2 à 3 min. Les retourner. Prolonger la cuisson 3 min à feu doux pour une cuisson dorée.
- Retirer les magrets de la poêle, les réserver dans un plat couvert d'aluminium.
- Retirer le surplus de gras de la poêle. Ajouter l'eau et le fond de veau. Porter à ébullition.
- Râper le zeste des 2 oranges et les presser. Mélanger le tout au fond de veau. Ajouter le miel et laisser réduire 2 à 3 min.
- Escaloper les magrets. Verser la sauce dessus.
- Servir avec une purée maison.
- Bon appétit !

CUISINER LOCAL
à la maison



Filet de truite

*du Moulin de Pierre en escabèche,
petits légumes au pesto à l'ail des ours,
croustillant au comté*



Chef cuisinier

Bruno DIELEN

Collège Louis Bouvier

SAINT LAURENT

EN GRANDVAUX



Préparation
30 min



Cuisson
15 min



4
Personnes

INGRÉDIENTS

Filets de truites en escabèche :

- 4 truites des piscicultures
- Ducloux à Mont sur Monnet
- 1/2 l d'huile d'olive
- 2 oignons jaunes
- 1 poivron jaune
- 1 poivron rouge
- 1 bouquet garni
- 1/2 l d'eau
- 1/4 l de vinaigre blanc

Légumes à l'ail des ours :

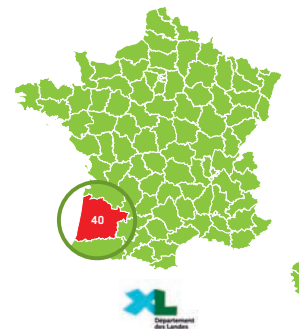
- 1 courgette verte
- 1 courgette jaune
- 1 aubergine
- 1 poivron jaune
- 1 poivron rouge
- 1 gousse d'ail
- 1 feuille de laurier
- 1 bouquet d'ail des ours
- Huile de colza de la ferme de Germigney (Jura)

Croustillant au comté :

- 200 g de comté de la fromagerie de Grande Rivière (Jura)
- Fleur de thym
- Fleur de ciboulette du jardin des élèves du collège Louis Bouvier

- Lever les filets de truites et les disposer dans un plat. Réserver. Cuire en faisant frémir l'huile d'olive, les oignons émincés, les poivrons émincés et le bouquet garni dans une casserole. Ajouter l'eau et le vinaigre blanc, puis laisser bouillir 3 min. Verser l'escabèche sur les filets de truites qui vont cuire avec cette marinade en refroidissant sans autre cuisson. Réserver au frais.
- Tailler tous les petits légumes comme une mini ratatouille puis les cuire avec un peu d'huile d'olive. Les légumes doivent rester croquants.
- Pour le Pesto à l'ail des ours : mixer l'ail des ours avec de l'huile de colza de la ferme de Germigney et du comté.
- Pour le croustillant au comté, hacher grossièrement le comté, puis ajouter de la fleur de thym. Cuire au four à 160 °C pendant 4 min.
- Dresser les filets de truites marinés délicatement ainsi que les petits légumes. Monter les légumes en millefeuille avec la tuile de comté puis parsemer le tout de pesto à l'ail des ours. Décorer avec de la fleur de ciboulette du jardin des élèves.

LES PRODUCTEURS EN UN CLIC
AGRICOL40



Ouf parfait

sur son nid, crème de champignons
au piment d'Espelette



Chef cuisinière
Olhagaray PANTXIKA
Maison d'Enfants à
Caractère Social - MECS
CASTILLON
TARNOS



Préparation
15 min



Cuisson
15 min



4
Personnes

INGRÉDIENTS

- 4 œufs HVE (Ferm'avenir)
- 1 poireau primeur Bio
- 1 oignon rouge
- 2 gousses d'ail Bio
- 200 g de champignons bruns
- 1 citron vert
- 25 cl de crème
- 10 cl de lait bio
- 15 cl d'huile de tournesol bio (Oléandes)
- Vin blanc
- Piment d'Espelette, sel, épice mexicaine, poivre moulu

Panure :

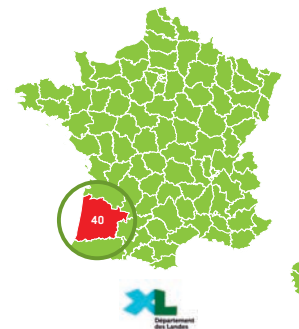
- 1 œuf battu HVE
- Farine (Haria Blanca)
- Chapelure panko & brune

- Cuire les œufs 5 min 20 dans l'eau bouillante, refroidir dans l'eau glacée et les écaler.
- Laver et émincer finement le poireau. Ciseler l'oignon rouge et hacher l'ail. Laver et couper en 4 les champignons.
- Réaliser la crème de champignons. Faire revenir l'oignon, les champignons et l'ail. Rajouter l'assaisonnement, déglacer au vin blanc, rajouter la crème, le lait et le jus de citron. Laisser réduire 2 min.
- Faire une panure à l'anglaise pour les œufs et les frire à 180 °C pendant 30 s - Coloration dorée.
- Frire le poireau jusqu'à une coloration dorée. Réserver sur du papier absorbant, assaisonner.
- Dresser les assiettes comme sur la photo.

CUISINER LOCAL
à la maison



LES PRODUCTEURS EN UN CLIC
AGRICOL40



Espuma d'haricots blancs, comme un cassoulet



Chef cuisinier
Stéphane LOCKERT
Ecole de Saint-Perdon
SAINT-PERDON



Préparation
15 min



Cuisson
45 min

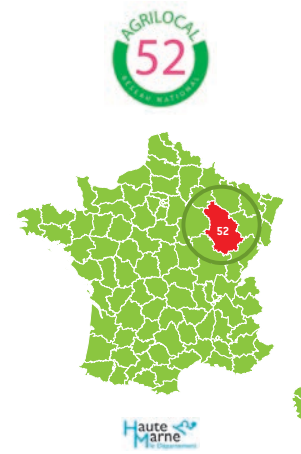


4
Personnes

INGRÉDIENTS

- 1 oignon
- 1 gousse d'ail
- 1 branche de thym
- 1 branche de romarin
- 200 g de haricots cocos nains du Béarn (Les petites graines du Soubestre)
- 20 cl de crème fraîche entière liquide
- 4 tr de ventrèche (Ferme d'Arracq à Marpaps)
- 4 tr de saucisson à l'ail
- 4 manchons de canard confit (Conserverie Dauba à Saint-Perdon)
- Graisse de canard pm

- La veille, mettre les haricots blancs à tremper.
- Faire suer sans coloration l'oignon, l'ail, le thym et le romarin à la graisse de canard.
- Ajouter les haricots blancs, mettre de l'eau à hauteur et cuire 45 min.
- Egoutter. Ajouter la crème puis mixer et passer au chinois étamine.
- Rectifier l'assaisonnement puis mettre en siphon avec deux cartouches de gaz. Maintenir au chaud dans un bain-marie.
- Colorer les manchons de canard à la poêle. Réaliser des chips de charcuterie en cuisant entre deux plaques la ventrèche et le saucisson à l'ail durant 15 min à 180 °C.
- Dresser un dôme d'espuma d'haricots blancs au centre de l'assiette puis déposer les viandes à votre convenance.



Omelette à la ciboulette et courgettes provençales



Chef cuisinier
Stéphane MILLARD
Collège de la Noue
SAINT-DIZIER



Préparation
15 min



Cuisson
35 min



4
Personnes

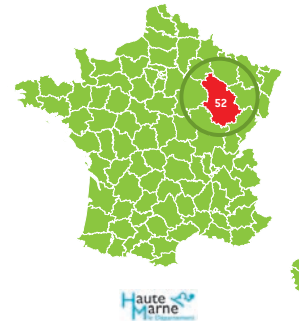
INGRÉDIENTS

- 12 œufs frais Bio
(EARL Chant'Poule)

Légumes frais Bio (ADASMS) :

- 500 g de courgettes
- 80 g d'oignons
- 80 g de poivron rouge
- 250 g de tomates
- 2 gousses d'ail Bio
- Ciboulette et thym
du jardin pédagogique
du collège
- Huile olive
- Sel, poivre

- Laver, monder et tailler les tomates. Laver et tailler tous les légumes et les aromatiques.
- Faire revenir les oignons, le poivron et l'ail à l'huile d'olive.
- Ajouter les courgettes et les faire bien revenir.
- A mi-cuisson, incorporer les tomates.
Finir la cuisson et réserver au chaud.
- Casser les œufs. Saler, poivrer. Ajouter la ciboulette ciselée. Bien battre le mélange.
- Cuire à feu moyen 3 min pour avoir une consistance moelleuse.
- Dresser et servir ce plat végétarien
100 % local.
- Bon appétit !



Risotto de petit épeautre à la crème de Chevillon, légumes glacés et asperges sauvages



Chef cuisinier
Jonathan LETOCART
Lycée Saint-Exupéry
SAINT-DIZIER



Préparation
90 min



Cuisson
70 min



4
Personnes

INGRÉDIENTS

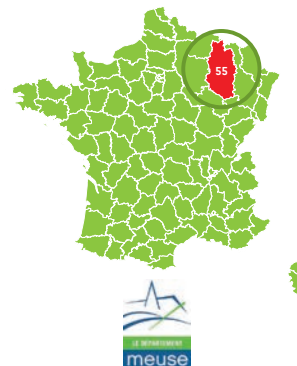
Légumes frais Bio (ADASMS) :

- 400 g de navets Bio
- 400 g de carottes Bio
- 1 échalote
- 200 g d'asperges Sauvages
- 320 g de petit épeautre Bio (Ferme des 4 vents)
- 300 g de Chevillon de la fromagerie Chevillon (double crème)
- 250 g de beurre
- 100 g de sucre
- ½ l de crème liquide
- Huile d'olive en P.M.
- 20 g de miel

- Laver, éplucher et couper les légumes en gros bâtonnets de 6X3 cm environ.
- Réaliser le bouillon avec les pluches. Il servira à mouiller l'épeautre. Une fois le bouillon réalisé, retirer les pluches.
- Démarrer la cuisson de l'épeautre (1H15). Le faire nacrer dans 100 g de beurre et 1 goutte d'huile d'olive.
- Mouiller à hauteur avec le bouillon, puis renouveler l'opération 2 à 3 fois au cours de la cuisson, jusqu'à complète évaporation.
- Faire revenir l'échalote dans 50 g de beurre, ajouter le Chevillon coupé puis la crème et laisser fondre le fromage. Mixer le tout. Ajouter les têtes d'asperges (conservez-en 8 pour le dressage).
- Glacer les navets et carottes dans 100 g de beurre et 100 g de sucre. Glacer les têtes d'asperges avec le miel.
- En fin de cuisson de l'épeautre, ajouter le mélange crémeux et laisser cuire 5 min environ. Dresser et servir bien chaud !



@ODIN Jérémie



Tiramisu

Madeleine-Mirabelle



Chef cuisinier
Jérémie ODIN
Collège Les Cuvelles
VAUCOULEURS



Préparation
30 min

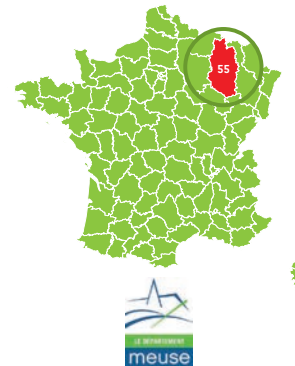


6
Personnes

INGRÉDIENTS

- 500 g de mirabelles
- 6 madeleines
- 250 g de mascarpone
- 1 Œuf
- 65 g de sucre
- 25 cl de crème liquide
- Arôme vanille
- Fleur de sel
- Sirop mirabelle
- Poudre de cacao

- Dans la cuve du batteur mis au froid, mettre le mascarpone, les œufs (préalablement mis au frais), le sucre, la crème liquide entière, la fleur de sel et la vanille.
- Mettre à tourner assez vite en augmentant au fur et à mesure, bien serrer la crème.
- Une fois la crème montée, étaler 2/3 au fond du moule en silicone et disposer les mirabelles dénoyautées.
- Disposer les madeleines coupées en deux et préalablement imbibées dans un sirop à la mirabelle.
- Recouvrir avec le reste de la crème mascarpone et faire prendre le tiramisu en cellule ou au congélateur.
- Une fois la préparation prise, démouler sur une assiette, saupoudrer de cacao, puis replacer au réfrigérateur.



Abricots de Meuse rôtis *au romarin et crème fouettée*



Chef cuisinier
Sébastien MULLER
Polyclinique du Parc
BAR-LE-DUC



Préparation
60 min



Cuisson
20 min
(pour toute la
recette)



6
Personnes

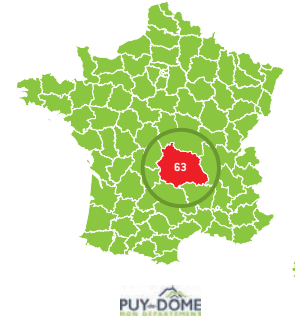
INGRÉDIENTS

- 500 g d'abricots des côtes de Meuse
- 50 g de beurre
- 100 g de sucre semoule
- 25 cl de crème liquide
- Romarin selon le goût

Crumble :

- 50 g de beurre
- 85 g de farine
- 50 g de sucre

- Dénoyer les abricots puis les poêler coté chair avec le beurre, le sucre et le romarin jusqu'à la coloration souhaitée.
- Monter la crème avec le sucre et le jus de cuisson jusqu'à l'onctuosité souhaitée.
- Dans un saladier, mélanger la farine et le sucre. Ajouter le beurre en pommade. Mélanger le tout avec les doigts pour obtenir une pâte sableuse. Cuire sur plaque avec feuille sulfurisée à 180°C pendant 15 min.
- Dresser comme sur la photo et bon appétit !



Paleron de Charolais

*confit Sauce Gardianne au vin de Boudes
Riz Camarguais aux Petits Légumes*



Chef cuisinier
Jean-Michel CERCY
et son équipe
Collège Roger Quilliot
CLERMONT-FERRAND



Préparation
30 min



Cuisson
**3h30
à 4h**



6
Personnes

INGRÉDIENTS

- 1,2 kg de paleron de Charolais
- 2 oignons
- 2 gousses d'ail
- Huile d'olive
- Sel, Poivre
- Thym, Laurier, Romarin
- 1 orange non traitée
- Céleri Branche
- 1 btl de Vin de Boudes

- Faire revenir le Paleron avec l'huile d'olive dans une cocotte en fonte sur les deux faces.
- Réserver la viande. Ajouter les légumes et la garniture aromatique (oignons coupés, ails, écorce d'orange, céleri branche, thym, laurier et romarin) et faire revenir à feu doux.
- Ajouter la viande à la garniture. Assaisonner et mouiller à hauteur avec le vin rouge.
- Cuire à feu doux, à couvert, pendant 3h30 à 4h. Au bout d'1h30 de cuisson, retourner et ajouter un peu d'eau si nécessaire.
- Après 3h30, vérifier la cuisson. Réserver.
- Filtrer le jus de cuisson et faire réduire pour épaissir la sauce. Assaisonner.
- Trancher et dresser la viande, accompagnée de sauce et légumes de votre choix.

CUISINER LOCAL
à la maison



Cornet de Murat

*à la farine de Lentilles du
Puy-de-Dôme, crème fouettée
et coulis de myrtilles du Forez*



Cheffe cuisinière
Laurence PILUDU
Collège Jules Ferry
BRASSAC LES MINES



Préparation
20 min



Cuisson
6 min



6
Personnes

INGRÉDIENTS

Les cornets :

- 1 œuf entier
- 1 blanc d'œuf
- 85 g de sucre semoule
- 30 g de farine de blé
- 30 g de farine de lentilles
- 45 g de beurre
- PM vanille liquide

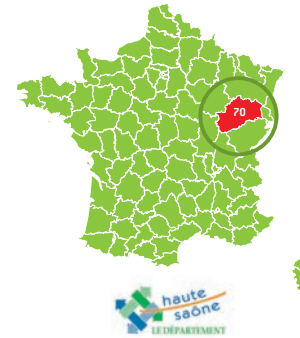
Crème fouettée :

- 20 cl de crème liquide 35%
- 10 g de sucre glace

Coulis de myrtilles :

- 200 g de myrtilles
- 30 g de sucre
- 1 c à s de jus de citron

- Préchauffer le four à 210°C.
- Mélanger l'œuf entier, le blanc et le sucre semoule. Fouetter jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Ajouter la farine de blé tamisée, puis la farine de lentilles. Mélanger jusqu'à obtention d'une pâte homogène, puis incorporer la vanille liquide. Faire fondre le beurre sans le porter à ébullition et l'ajouter à la préparation.
- Graisser une plaque à pâtisserie. Dresser les cornets de 12 cm de diamètre avec une c à s. Bien les espacer. Mettre au four 5 min. Ne pas trop dorer.
- **Pour la crème fouettée :** verser la crème liquide dans la cuve de votre mélangeur. Fouetter à vitesse moyenne, attendre que la crème monte. Quand la crème commence à épaissir incorporer le sucre glace jusqu'à ce qu'elle épaississe complètement.
- **Pour le coulis :** mettre dans une casserole les myrtilles, le sucre semoule et un peu d'eau. Faire cuire à feu vif en remuant de temps en temps pendant 5 min afin d'obtenir une purée. Remplir une poche à douille avec le coulis.
- **Pour le dressage :** remplir une poche à douille avec la crème fouettée. Garnir le cornet avec la crème et verser dessus le coulis de myrtilles. Décorer selon son envie, par exemple avec des fruits frais découpés.



Poulet à la Vésulienne



Chef cuisinier
Sébastien DENIS
Collège Pierre et Marie Curie
HERICOURT



Préparation
50 min



Cuisson
45 min



4
Personnes

INGRÉDIENTS

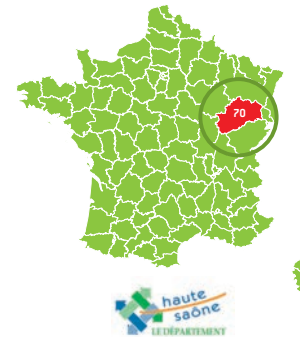
Ballotine :

- 5 hauts de cuisse de poulet
- 80 g de foies de volaille
- 80 g de lard fumé
- 10 g de morilles séchées
- 1 belle échalote
- 1 œuf
- 5 cl de crème fluide entière
- 5 cl de vin blanc de Champplitte

Pâte brisée :

- 300 g de farine
- 150 g de beurre
- 8 cl d'eau
- 1 pincée de sel

- Préparer la pâte brisée en pétrissant pendant 2 min la farine, le sel et le beurre. Ajouter l'eau et mélanger jusqu'à obtenir une boule lisse. Filmer et placer au réfrigérateur.
- Désosser et enlever la peau des hauts de cuisse. En aligner 4 sur un film alimentaire et mixer le cinquième avec le blanc d'œuf, la crème et les foies de volaille.
- Détailler le lard en petits morceaux, ciseler l'échalote et mettre les morilles à tremper.
- Faire suer les échalotes avec le lard, ajouter les morilles et déglacer avec le vin blanc. Cuire jusqu'à évaporation complète et mélanger le tout avec la mousseline de poulet.
- Déposer un boudin de cette farce sur les hauts de cuisse. Rouler puis serrer très fort comme un bonbon. Faire un nœud à chaque extrémité. Plonger le boudin obtenu dans l'eau chaude et dès reprise de l'ébullition arrêter la source de chaleur. Couvrir et laisser reposer 20 min. Réfrigérer ensuite au moins 2h.
- Etaler la pâte brisée (3 mm d'épaisseur), former un rectangle un peu plus long que le boudin de poulet, déposer celui-ci-dessus, enrouler dans la pâte et fermer les extrémités.
- Badigeonner le jaune d'œuf sur la pâte et enfourner à 200 °C pendant 25 min.



Burger Comtois



Chef cuisinier

Yves SIMONIN

Collège André Masson

SAINT-LOUP-SUR-SEMOUSE



Préparation
60 min



Cuisson
20 min



4
Personnes

INGRÉDIENTS

Pain burger :

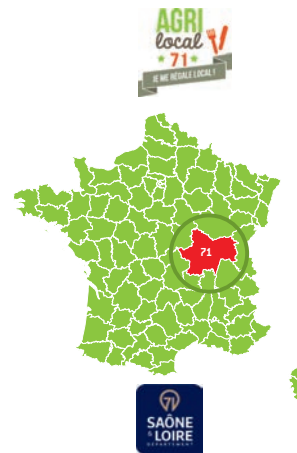
- 400 g de farine locale (Moulin de l'Eau Vive)
- 10 cl de lait
- 12 cl d'eau
- 1 œuf
- 10 g de sucre semoule
- 7 g de sel
- 15 g de levure de boulanger
- 30 g de beurre
- Graines de sésame et courges

Garniture :

- 4 steaks hachés
- 2 tomates
- Sauce au choix
- 4 belles tranches de Morbier

- Dans la cuve d'un batteur, mélanger la farine, le lait, l'eau, le sucre, le sel, la levure de boulanger et l'œuf. Pétrir 10 min.
- Ajouter le beurre en petits morceaux, pétrir à nouveau 10 min.
- Former des boules d'environ 120 g et les disposer sur une plaque à pâtisserie. Les aplatir légèrement avec la paume de la main. À l'aide d'un pinceau, les dorer avec du lait, puis parsemer de graines de sésame et de courges.
- Laisser reposer 30 min minimum, à température ambiante, sous un torchon propre et humide. Cuire environ 20 min à 180 °C.
- Cuire les steaks hachés, saler et poivrer.
- Ouvrir le buns en deux, disposer la sauce de votre choix, ajouter la salade, les tomates coupées en rondelle, le steak et terminer par la tranche de Morbier.

CUISINER LOCAL
à la maison



Effiloché de chevreau, légumes rôtis au miel et son jus au thym



Chef cuisinier
Nicolas HUGUENOT
Collège Bois des Dames
SAINT GERMAIN DU BOIS



Préparation
30 min



Cuisson
5 h



6
Personnes

INGRÉDIENTS

Pour la viande :

- 1 Cuisseau de chevreau (1,2 kg)
(Ferme de la Guyotte - Frontenard)
- 150 g de beurre (Beurre de Bresse)
- 1 gros oignon
- 1 grosse carotte Bio
(Les jardins de la Vivelle - Guerfand)
- 2 feuilles de laurier
- 4 branches de thym Bio (La ferme de la ville basse - Mervans)
- 2 c à s de BBQ Magic Dust
(Soulspice - Jonçy)
- Sel, poivre

Pour l'accompagnement :

- 12 navets nouveaux Bio
(La ferme du Bief - Serley)
- 12 carottes fanes Bio
(Les jardins de la Vivelle - Guerfand)
- 2 beaux fenouil Bio
(La ferme de la ville basse - Mervans)
- 24 pois mange tout Bio
(La ferme de la ville basse - Mervans)
- 6 belles pommes de terre nouvelles Bio
(Les jardins de la Vivelle - Guerfand)
- 1 feuille de laurier
- 3 branches de thym Bio (La ferme de la ville basse - Mervans)
- 1 grosse c à s de miel
(Ferme Guillaume NAULIN - St Germain du Bois)

• Viande :

Saisir le cuisseau de chevreau sur toutes les faces dans 50 g de beurre.
Eplucher l'oignon et la carotte.

- Mettre le cuisseau dans un plat allant au four avec la garniture aromatique (oignon, carotte, thym, laurier, épices).
Saler, poivrer et cuire à basse température (110 °C) pendant 5 h.

- Après cuisson, effiloche le chevreau.

Récupérer le jus de cuisson.

Ajouter 4 branches de thym au jus.

Faire réduire à la casserole au 2/3 puis filtrer et monter le jus avec 40 g de beurre. Réserver au chaud.

• Accompagnement :

Couper le fenouil en tranches. Cuire les légumes de l'accompagnement à l'eau salée : mettre le fenouil et cuire 5 min, ajouter les navets et les carottes et cuire 7 min puis ajouter les pois mange tout et laisser cuire l'ensemble 3 min.

- Eplucher les pommes de terre.

Les mettre à cuire 20 min dans l'eau salée accompagnées de thym et laurier.

- Réaliser un écrasé de pommes de terre en ajoutant 50 g de beurre.
Faire revenir les autres légumes dans une noisette de beurre accompagnés de miel.

- Dresser l'assiette.



Mousseline de silure

aux petits légumes et moutarde à l'ancienne



Chef cuisinier
Christophe BOISSARD
Collège Pierre Vaux
PIERRE DE BRESSE



Préparation
40 min



Cuisson
30 min



6
Personnes

INGRÉDIENTS

- 400 g de silure
- 600 g de crème
- 60 g de blancs d'œufs
- Sel, poivre
- 100 g de légumes
- 400 g de Quinoa bio
- 4 c à s de moutarde à l'ancienne
- 1 l de fumet de poisson
- 2 échalotes

- Couper le filet de silure en petits morceaux.
- Passer le silure au cutter et incorporer les 300 g de crème et les blancs d'œufs. Saler et poivrer.
- Débarrasser la mousse dans un cul de poule et y intégrer la macédoine de légumes (pré-cuite).
- Mouler dans une terrine filmée et cuire au four vapeur pendant 40 min.
- Pour la sauce, faire revenir 2 échalotes en brunoise. Déglacer au fumet de poisson. Laisser réduire.
- Après réduction, ajouter les 300 g restants de crème et la moutarde à l'ancienne. Lier si nécessaire.

Fricassée de pintade

et ses légumes d'automne

Recette gagnante du Concours Bien Manger en Normandie 2024



Chef cuisinier
Nicolas LEFEBVRE
Collège Pablo Picasso
SAINT ETIENNE DU ROUVRAY

Cuisson
2h pour
la pintade
35 min
pour le
gratin



Préparation
2h30



4
Personnes

INGRÉDIENTS

Pour la pintade :

- Une pintade (environ 1 kg)
- 100 g de carottes
- 1 oignon
- 1 échalote
- 2 c à s de farine
- 1 l de cidre
- 15 cl de crème fraîche épaisse d'Isigny AOP
- 1 demi verre de pommeau
- 1 c à s d'huile
- 1 bouquet garni
- Sel et poivre

Pour le gratin dauphinois :

- 1,5 kg de pommes de terre à chair ferme
- 40 cl de crème liquide
- 1 demi camembert de Normandie AOP
- 1 gousse d'ail
- Sel et poivre

Pour la Duxelles de champignons aux pommes :

- 100 g d'échalotes
- 400 g de champignons de Paris
- 2 pommes
- 10 cl de crème épaisse
- 30 g de beurre frais
- Sel et poivre

• Préparation de la pintade :

Découper et désosser la pintade. Enlever la peau et couper en petites lamelles.

Mettre à mariner le pommeau, le bouquet garni, l'échalote et les carottes pendant 1h30 au réfrigérateur.

Faire revenir les oignons avec les os coupés. Déglicer avec le pommeau et le cidre. Ajouter le bouquet garni et les carottes. Laisser cuire 1h30. Passer au chinois.

Ajouter la crème, faire réduire à nouveau.

Faire revenir la pintade à l'huile, 30 min avant le service. Singier avec la farine et déglacer avec le fond de cuisson. Rectifier l'assaisonnement.

• Préparation du gratin dauphinois :

Laver, éplucher et couper l'ail et les pommes de terre en lamelles très fines.

Couper le camembert en petits dés.

Mélanger l'ensemble dans un cul de poule, crémier, saler et poivrer.

Mettre la préparation dans un plat au four pendant 35 min à 180°C.

• Préparation de la duxelles de champignons aux pommes :

Eplucher les échalotes, les champignons et les pommes.

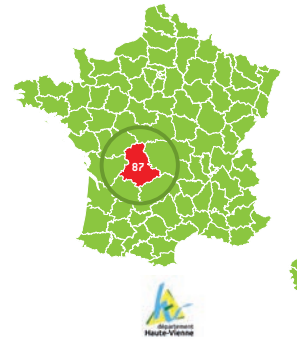
Couper l'ensemble en petits dés.

Faire revenir les échalotes dans une sauteuse, ajouter les champignons et les pommes.

En fin de cuisson, ajouter la crème. Rectifier l'assaisonnement.

Dresser.

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



Rôti de veau braisé

à la provençale, ratatouille
& gratin de brocolis

Philippe SIMON (chef de cuisine),
Fabien DELHOUME et Fabrice RIVIERE (seconds de cuisine),
Léo BOURGUIGNON (agent polyvalent de restauration)
Collège Pierre Donzelot
LIMOGES



Préparation
30 min



Cuisson
90 min



10
Personnes

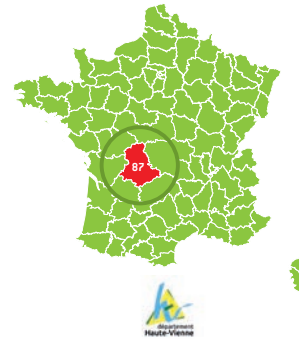
INGRÉDIENTS

- 1 rôti de veau fermier (EARL Pécout – Château Chervix)
- 1 botte de romarin
- 1 botte de thym
- Laurier
- 2 têtes d'ail
- 15 cl de vin blanc sec
- 1 kg de tomates
- 1 kg de courgettes
- 1 kg d'aubergines
- 300 g d'oignons
- 1 kg de poivrons de couleurs
- 3 têtes de brocolis
- 40 g de beurre
- 40 g de farine
- 1/2 l de lait
- 150 g de fromage râpé
- Sel, poivre, noix de muscade

- Assaisonner toutes les faces du rôti de veau puis dans une cocotte chaude, le colorer.
- Ajouter une tête d'ail coupée en deux dans la hauteur, un bouquet de thym, romarin et laurier. Cuire à 180°C pendant 1h15/1h30 suivant l'épaisseur.
- Au trois quart de la cuisson déglacer avec un verre de vin blanc et ajouter trois tomates coupées en morceaux grossiers. Finir la cuisson.
- Couper les légumes composant la ratatouille en tronçons irréguliers d'environ 1.5 cm de section. Les mettre séparément dans une plaque allant au four. Les enrober d'huile d'olive, assaisonner et ajouter un bouquet garni et deux gousses d'ail.
- Cuire chaque légume en moyenne 20 à 30 min à 180 °C au four en les mélangeant régulièrement pour une cuisson et une coloration uniforme. Les garder ferme. Réunir l'ensemble des légumes en fin des cuissons avec le jus, rectifier l'assaisonnement. Séparer les sommités des brocolis et les cuire à la vapeur jusqu'à ce qu'ils soient tendre.
- Préparer la béchamel avec 40 g de beurre, 40 g de farine et un demi-litre de lait. Assaisonner (sel, poivre, noix de muscade). Dans un plat, répartir les brocolis, puis les napper de béchamel et de fromage. Gratiner pendant 20 min à 180 °C.
- Récupérer le jus de cuisson du rôti de veau avec la garniture aromatique et mixer le tout. Vérifier l'assaisonnement et servir avec le rôti de veau. Composer vos assiettes avec une belle tranche de rôti de veau, de sauce et de garniture.



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



Tarte Feuillardière (Pomme Châtaigne Noisette)



Nicolas LEYSSENE (second de cuisine) et **Mélanie BALAN** (agent polyvalent de restauration)
Collège Arsène Bonneaud
NEXON



Préparation
105 min



Cuisson
40 min



6
Personnes

INGRÉDIENTS

Pâte sucrée :

- 150 g de beurre pommade
- 95 g de sucre glace
- 30 g de poudre d'amande
- 1 œuf
- 2 pincées de sel
- 250 g de farine

Crème de noisettes :

- 50 g de beurre pommade
- 50 g sucre
- 50 g de poudre de noisette
- 1 œuf

Ganache montée châtaigne :

- 500 g de crème liquide à 35 %
- 400 g de chocolat blanc
- 300 g de crème de marron

Pommes sautées :

- 6 pommes golden du Limousin
- 50 g de beurre
- 1 c à s de sucre cassonade

- Pâte sucrée : dans un batteur à la feuille ou à la main, mélanger le beurre pommade, la poudre d'amande et l'œuf. Bien mélanger. Ajouter la farine et pétrir le moins possible (pour éviter de donner du corps à la pâte). Former un disque épais et filmer au contact puis mettre au réfrigérateur 2 h minimum.
- Crème de noisettes : mélanger au fouet le beurre et le sucre et faire blanchir. Ajouter l'œuf et bien mélanger. Incorporer en dernier la poudre de noisettes.
- Ganache montée châtaigne : faire chauffer 200 g de crème liquide. Verser sur le chocolat blanc pour réaliser une ganache. Ajouter la crème de marron et bien mélanger. Verser les 300 g de crème restant froide et bien mélanger. Filmer et réserver au frigo 1 nuit minimum.
- Pommes sautées : éplucher et vider les pommes. Couper en gros quartiers 4 pommes. Couper les 2 autres pommes en petits cubes et les réserver au frais. Faire sauter les quartiers de pommes dans une poêle avec le beurre et saupoudrer de cassonade en fin de cuisson pour les faire caraméliser.
- Montage : sortir la pâte du frigo et la malaxer pour la détendre. Etaler la pâte d'une épaisseur de 3 mm environ. Foncer un cercle à tarte pour 6 personnes. Etaler la crème de noisettes et incorporer les dés de pommes. Faire cuire 40 min environ à 160 °C. Laisser refroidir.
- Pendant ce temps monter la ganache tout doucement jusqu'à obtenir une texture onctueuse.
- Prendre le fond de tarte froid, déposer à la poche la ganache montée châtaigne, décorer avec les quartiers de pommes refroidis.



Tourte à la truite



Chef cuisinier
Bruno CHELGHAF
Collège Guy Apollinaire
LE THOLY



Préparation
30 min



Cuisson
20 à 30 min

INGRÉDIENTS

- 12 fonds de pâtes feuilletées (diamètre 11 cm)
- 250 g de filets de truites désertées
- 800 g de poireaux
- 1 gousse d'ail
- 25 cl de crème liquide
- 250 g de fromage [le montagnard Fromagerie Bon Grain Le Tholy]
- 1 noix de beurre
- 1 jaune d'œuf
- Sel et poivre

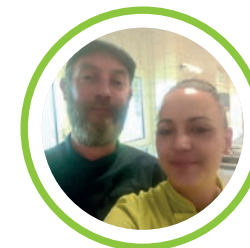
- Faire fondre le beurre dans une poêle et cuire les poireaux et l'ail finement émincés. Saler et poivrer.
- Ajouter la crème fraîche, faire réduire et laisser refroidir.
- Couper les filets de truite en lanières d'environ 1 cm de large, les faire revenir légèrement à la poêle avec un peu de sel et de poivre, puis laisser refroidir.
- Déposer les 6 premiers fonds de pâte (pleins) dans des moules à tartelettes de 10 cm de diamètre. Humidifier le pourtour extérieur (environ 1 cm) à l'aide d'un pinceau trempé dans l'eau.
- Positionner les tranches de filets de truite sur le fond de pâte en prenant bien soin de laisser l'extérieur de la pâte, recouvrir de la fondue de poireaux.
- Ajouter le fromage montagnard (20 g par tourte). Préchauffer le four à 190 °C.
- Positionner les 6 derniers fonds de pâte (avec cheminée) bien fermer la tourte en pinçant bien les deux fonds de pâte. Dorer les tourtes avec le jaune et un peu d'eau mélangés, laisser reposer 10 min. Enfourner 20 à 30 min à 190 °C.

CUISINER LOCAL
à la maison



Brunoise d'Andouille

*sur rosace de pommes de terre
et sa crème de Morbier*



Chefs cuisinier
Fanny PIEILLER
et Jean-Alain BRON
IME Dedecker
LE VAL D'AJOL



Préparation
15 min



Cuisson
45 min

INGRÉDIENTS

- 300 g d'Andouille du Val d'Ajol
- 4 pommes de terre
- 20 g de Morbier
- 2 cl de vin blanc
- 1 échalote
- 2 c à s de Maïzena
- Sel et poivre

- Faire cuire l'Andouille 40 min dans l'eau bouillante.
- Couper finement les pommes de terre en lamelles puis les faire revenir dans une huile chaude jusqu'à coloration.
- Pour la sauce, faire revenir les échalotes dans la matière grasse.
- Ajouter 10 cl de vin blanc et faire fondre le morbier dans le mélange.
- Ajouter les 2 c à s de Maïzena.
- Saler et poivrer selon votre convenance.



Bagels

au canard confit de l'Yonne



Chef cuisinier
Nicolas GASSET
Collège Denfert Rochereau
AUXERRE



Préparation
45 min



Cuisson
15h



4
Personnes

INGRÉDIENTS

- 250 g de cuisses de Canettes
- 100 g de Saint Moret
- 4 pces de Bagel bretzel
- 1 échalote
- 50 g de ciboulette fraîche
- 1/2 salade chêne rouge
- 200 g de miel de l'Yonne (La mouche à miel d'Avigneau à Escamps)
- 8 c à s d'huile d'olive
- Sésame noir
- Sel et poivre
- Vinaigre balsamique blanc

- Faire cuire les cuisses de canettes, avec 100 g de miel, du sel et de l'huile d'olives (4 c à s) pendant 15h : 5 min à 200°C puis à 72°C. Effectuer un arrosage régulier avec le jus de cuisson. A défaut, utilisez le mode mixte de votre four.
- Laver, égoutter la salade, ciseler l'échalote et la ciboulette et réserver au frais.
- Effiloche les cuisses de canettes à la sortie du four. Ajouter le reste de miel, l'huile d'olive et les graines de sésame. Mélanger, puis réserver au frais pendant environ 1 heure.
- Fouetter le Saint Moret avec la ciboulette et l'échalote et 1/2 c à c de vinaigre balsamique blanc et du sel.
- Sur la base du Bagel mettre le mélange du Saint Moret, ajouter la salade et la canette. Recouvrir avec le haut du bagel. Selon le goût de chacun le chapeau peut avoir de l'appareil du Saint Moret s'il en reste.
- Déguster accompagné de frites ou Potatoes fraîches (Pommes de terre Bio locale de la ferme, les Ecuries du Tholon - Parly).



Truite de Puisaye

aux amandes et son jus d'écrevisses,
duo de pommes de terre



Cheffe cuisinière
Patricia SCHEURMANN
Collège Armand Nogues
SAINT-FARDEAU



Préparation
45 min



Cuisson
30 min



4
Personnes

INGRÉDIENTS

- 4 Truites de Puisaye (Moulin de Vanneau)
- 300 g d'écrevisses
- 2 pommes de terre à chair ferme
- 2 patates douces
- 100 g d'amandes effilées
- 1 échalote
- 1 verre de vin blanc

- Faire un jus avec les écrevisses entières et châtrer. Ajouter l'échalote et le vin blanc. Bien les écraser et les presser pour en extraire le jus.
- Cuire sur une plaque inox au four les truites arrosées d'un filet d'huile d'olive. Saler et poivrer. Cuire à 180°C pendant 15 min.
- Laver, éplucher et couper les pommes de terre et patate douces en fines lamelles et les superposer dans des emportes pièces. Ajouter un filet de crème liquide. Saler et poivrer. Cuite à 170°C pendant 15 min.
- Mettre les truites en assiette et les badigeonner d'huile d'olive. Parsemer d'amandes effilées. Mettre un coup de chalumeau pour l'effet écailles.
- Ajouter dans votre assiette le duo de pommes de terre coupées en 2 pour voir le rendu des 2.
- Mettre le jus d'écrevisses dans un verre à sauce, un peu de persil. Décorer selon envie (ici citron vert et framboise).

CUISINER LOCAL
à la maison



Truite aux noix et cidre



Chef cuisinier
Michel ROYER
Collectif des Chefs
des Collèges
TERRITOIRE DE BELFORT



Préparation
15 min



Cuisson
10 min

INGRÉDIENTS

- 4 truites de rivière
- 50 g de noix
- 20 cl de cidre
- 1 c à c de miel
- 50 g de beurre
- 50 g de farine
- 20 cl de crème fraîche
- Sel, poivre, persil

Garniture :

- Pommes de terre vapeur
- Salade verte

- Nettoyer les truites en les vidant et en les rinçant sous l'eau froide. Les sécher avec du papier absorbant.
- Fariner légèrement les truites des deux côtés.
- Dans une poêle, faire chauffer la moitié du beurre à feu moyen. Ajouter les truites et les faire cuire pendant environ 4-5 min de chaque côté jusqu'à ce qu'elles soient dorées. Retirer les truites de la poêle et les réserver au chaud.
- Dans la même poêle, ajouter le reste de beurre et faire revenir les noix concassées jusqu'à ce qu'elles soient légèrement dorées. Verser le cidre et le miel puis laisser réduire de moitié à feu doux.
- Ajouter la crème fraîche. Laisser mijoter pendant quelques min jusqu'à ce que la sauce épaississe légèrement. Assaisonner avec du sel et du poivre.
- Verser la sauce sur les truites et garnir avec du persil frais. Servir chaud avec des pommes de terre vapeur et une salade verte.

CUISINER LOCAL
à la maison



L'ASSOCIATION AGRILocal.FR *accompagne vos territoires*

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

UN OUTIL AU SERVICE DES TERRITOIRES

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

LES PRINCIPALES ACTIONS DE L'ASSOCIATION

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



QUELQUES CHIFFRES (AU 01-01-2025)



36

DÉPARTEMENTS
ADHÉRENTS QUI DÉPLOIENT
LA PLATEFORME AGRILocal
SUR LEUR TERRITOIRE

4

RÉGIONS QUI
SOUTIENNENT
L'ASSOCIATION



4079

ACHETEURS
UTILISATEURS
DE LA PLATEFORME



7813

FOURNISSEURS
LOCAUX
RÉFÉRENCÉS



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

Calendrier des fruits

JANVIER	FEVRIER	MARS
LÉGUMES Brocoli Carotte Céleri branche Céleri rave Chou Chou-fleur Courge Echalote Endive Epinard Fenouil Mâche Navet Panais Poireau Pomme de terre Potimarron Potiron Radis noir Salade	FRUITS Clémentine Figue Kiwi Orange Poire Pomme LÉGUMES Brocoli Carotte Céleri branche Céleri rave Chou Chou-fleur Courge Echalote Endive Epinard Fenouil Mâche Navet Panais Poireau Pomme de terre Potimarron Potiron Radis noir Salade	LÉGUMES Brocoli Carotte Céleri branche Céleri rave Chou Chou-fleur Courge Echalote Endive Epinard Fenouil Mâche Navet Panais Petit-pois Poireau Pomme de terre Potimarron Potiron Radis botte Radis noir Salade



AVRIL	MAI	JUIN
LÉGUMES Asperge Blette Brocoli Carotte Céleri branche Céleri rave Chou Chou-fleur Concombre Echalote Endive Epinard Fenouil Mâche Navet Panais Petit-pois Poireau Pomme de terre Radis botte Radis noir Salade	FRUITS Clémentine Figue Fraise Kiwi Orange Pomme Rhubarbe LÉGUMES Artichaut Asperge Blette Brocoli Carotte Céleri branche Concombre Courgette Echalote Epinard Fenouil Mâche Navet Petit-pois Pomme de terre Radis botte Radis noir Salade Tomate	LÉGUMES Artichaut Asperge Aubergine Blette Carotte Céleri branche Concombre Courgette Echalote Haricot vert Orange Poivron Pomme de terre Radis botte Salade Tomate



* Les fruits et légumes en couleur sont les petits nouveaux du mois !

et légumes de saison

JUILLET	AOÛT	SEPTEMBRE
LÉGUMES Artichaut Aubergine Blette Carotte Céleri branche Concombre Courgette Echalote Haricot vert Petit-pois Piment doux Poivron Pomme de terre Radis botte Salade Tomate	FRUITS Abricot Cassis Cerise Fraise Framboise Groseille Melon Courgette Mûre Myrtille Nectarine Pêche Piment doux Poivron Pomme de terre Radis botte Rhubarbe	LÉGUMES Artichaut Aubergine Blette Brocoli Carotte Céleri branche Concombre Courgette Mûre Myrtille Nectarine Pêche Pomme Prune Raisin Piment doux Poivron Pomme de terre Potimarron Potiron Radis noir Salade Tomate



OCTOBRE	NOVEMBRE	DÉCEMBRE
LÉGUMES Aubergine Blette Brocoli Carotte Céleri branche Céleri rave Chou Chou-fleur Courge Echalote Endive Epinard Fenouil Mâche Navet Piment doux Poireau Poivron Pomme de terre Potimarron Potiron Radis noir Salade Tomate	FRUITS Châtaigne Coing Clémentine Figue Kiwi Orange Poire Courge Echalote Endive Epinard Fenouil Mâche Navet Panais Poireau Pomme de terre Potimarron Potiron Radis noir Salade	LÉGUMES Brocoli Carotte Céleri branche Céleri rave Chou Chou-fleur Courge Echalote Epinard Fenouil Mâche Navet Panais Poireau Pomme de terre Potimarron Potiron Radis noir Salade

Ce calendrier est un calendrier national. Chaque territoire comporte ses propres productions et son propre calendrier qui peut varier d'une année à l'autre en fonction des conditions météorologiques.

Gratin de pommes de terre et courgettes, à l'Époisses



Cheffe cuisinière
Fatima MICHELIN
Collège Louis Pasteur
MONTBARD



Préparation
25 min



Cuisson
40 min



4
Personnes

INGRÉDIENTS

- 250 g de pommes de terre
- 3 courgettes
- 200 g d'Époisses
- 15 g de beurre
- 20 cl de crème liquide
- Sel et poivre

- Préchauffer le four à 180°C.
- Tailler les courgettes et les pommes de terre en fines rondelles.
- Précuire les légumes séparément 10 à 15 min à la vapeur.
- Découper l'Époisses en tranches.
- Après avoir beurré le plat à gratin, déposer une couche de pommes de terre et une couche de courgettes. Étaler une couche de crème et quelques tranches d'Époisses. Assaisonner.
- Répéter l'opération jusqu'à épuisement des ingrédients en terminant par une couche d'Époisses.
- Enfourner et faire cuire 20 à 25 min.
- Ce gratin peut être servi seul ou accompagné de viandes rôties (bœuf par exemple).