

Collection

À LA DÉCOUVERTE DES PRODUITS LOCAUX



*Les chefs de  
21 départements  
vous livrent  
leurs meilleures  
recettes!*

# CUISINER LOCAL *à la maison*

Édition  
offerte par



# CONNECTEZ-VOUS LOCAL !

**L**a promotion de l'agriculture de proximité et le développement des circuits alimentaires locaux sont au cœur des préoccupations des Conseils départementaux, en particulier dans l'exercice de leurs compétences à destination de la jeunesse, des personnes âgées ou du tourisme.

Très impliqués dans le développement de leurs territoires, les départements, soucieux de garantir la qualité des repas et de soutenir l'économie locale, se mobilisent pour introduire les produits locaux dans l'assiette des convives de restauration.

Conçue en intégrant ces considérations, Agrilocal est une plate-forme internet d'achat de produits locaux qui met directement en relation les acheteurs de restauration collective et les fournisseurs locaux, dans un respect rigoureux des règles de la commande publique.

Depuis lors, une association nationale, que nous avons l'honneur de co-présider, a été constituée en juillet 2013. Aujourd'hui, cette innovation est déclinée dans 31 départements qui déploient l'outil sur leur territoire.

À travers ce livre de recettes, qui sélectionne le meilleur du patrimoine culinaire de nos territoires, l'association nationale Agrilocal souhaite mettre en avant l'engagement des départements adhérents qui œuvrent au quotidien afin de :

- créer du lien entre les producteurs et les consommateurs,
- permettre aux producteurs de bien vivre de leur travail,
- offrir aux consommateurs, la possibilité de bien manger, de manger bon, de manger bio, de manger local,
- valoriser le savoir-faire des cuisiniers de restauration collective.

Au fil de ces pages, vous découvrirez la richesse de notre patrimoine culinaire et agricole, sublimée au travers de recettes savoureuses, confectionnées par les professionnels de la restauration collective qui, tous les jours, s'emploient à vous proposer des produits de qualité, issus de nos territoires.

Nous vous souhaitons une gourmande expérience.

Les Co-Présidents de l'association nationale Agrilocal

**Jean-Yves GOUTTEBEL**

**André GILLES**



# AGRILOCAL

## COMMENT ÇA MARCHE ?

### Comment ça marche ?

Grâce à un module original de géolocalisation automatique de la filière, l'outil en ligne Agrilocal organise une liaison directe entre acheteurs publics (collèges, lycées, maisons de retraites, écoles primaires, communes, communautés de communes, etc.) et fournisseurs d'un même bassin de vie.

Ce dispositif peut également s'adapter à la commande privée.



01 - Ain.....	<i>L'Ainburger.....</i>	p 7
01 - Ain.....	<i>Terrine aux 2 bleus.....</i>	p 9
03 - Allier.....	<i>Ballottine de poulet du Bourbonnais.....</i>	p 11
03 - Allier.....	<i>Piquenchâgne Bourbonnais à la praline.....</i>	p 13
11 - Aude.....	<i>Fricassée de porc aux olives.....</i>	p 15
11 - Aude.....	<i>Gourmandise Del Pais.....</i>	p 17
13 - Bouches-du-Rhône.....	<i>Figues rôties au miel de lavande.....</i>	p 19
13 - Bouches-du-Rhône.....	<i>Salade de riz Camarguaise.....</i>	p 21
15 - Cantal.....	<i>Tarte à la tomme.....</i>	p 23
15 - Cantal.....	<i>Chou farci.....</i>	p 25
18 - Cher.....	<i>Échine demi-sel.....</i>	p 27
18 - Cher.....	<i>Terrine de lentilles bio du Berry au crottin de Chavignol.....</i>	p 29
22 - Côtes-d'Armor.....	<i>Filet de rouget et ses petits légumes nouveaux.....</i>	p 31
22 - Côtes-d'Armor.....	<i>Penne rigate au Bleu d'Quvergne et au jambon cru.....</i>	p 33
23 - Creuse.....	<i>Crumble aux pommes et à la rhubarbe.....</i>	p 35
23 - Creuse.....	<i>Gâteau creusois aux noisettes et crème anglaise.....</i>	p 37
26 - Drôme.....	<i>Crème grand-mère chocolat / nougat et abricots de la Drôme.....</i>	p 39
31 - Haute-Garonne.....	<i>Salade des Violettes.....</i>	p 41
31 - Haute-Garonne.....	<i>Daube épicée de 4 h, à l'orange et aux panais.....</i>	p 43
34 - Hérault.....	<i>Seiches à la rouille.....</i>	p 45
34 - Hérault.....	<i>Fricassée de veau aux pommes.....</i>	p 47
48 - Lozère.....	<i>Maôche Fléque.....</i>	p 49
63 - Puy-de-Dôme.....	<i>Pavé de bœuf des Combrailles.....</i>	p 51
63 - Puy-de-Dôme.....	<i>Museau de porc du Puy-de-Dôme.....</i>	p 53
70 - Haute-Saône.....	<i>Cake chocolat-carottes.....</i>	p 55
70 - Haute-Saône.....	<i>Sauté de dinde aux champignons.....</i>	p 57
71 - Saône et Loire.....	<i>Hamburger Charolais.....</i>	p 59
71 - Saône et Loire.....	<i>Poulet Gaston Gérard.....</i>	p 61
76 - Seine-Maritime.....	<i>Purée au Neufchâtel.....</i>	p 63
76 - Seine-Maritime.....	<i>Crêpes aux poireaux.....</i>	p 65
84 - Vaucluse.....	<i>Tiramisu aux fraises de Carpentras.....</i>	p 67
86 - Vienne.....	<i>Moussaka agneau et chèvre du Poitou.....</i>	p 69
86 - Vienne.....	<i>Gratin de pommes, sauce caramel.....</i>	p 71
87 - Haute-Vienne.....	<i>Estouffade de bœuf en limousin.....</i>	p 73
87 - Haute-Vienne.....	<i>Estouffade de bœuf provençal.....</i>	p 75
88 - Les Vosges.....	<i>Planche vosgienne.....</i>	p 77
88 - Les Vosges.....	<i>Vosgiflette au "cœur de massif".....</i>	p 79
90 - Territoire de Belfort.....	<i>Mille-feuilles de choux Comtois.....</i>	p 81



# L'Einburger

**Chef cuisinier Francine Lioux**

COLLÈGE ANNE FRANK – MIRIBEL



Temps  
préparation  
**25 min**

Temps  
cuisson  
**20 min**



**1**  
Personne

- Laver le mesclun.
- Emincer l'oignon, le faire revenir dans un peu d'huile d'olive, le faire compoter et déglacer avec le cerdon, rectifier l'assaisonnement, maintenir au chaud.
- Mélanger le bleu de Bresse et de Gex, réaliser de fins copeaux avec le Comté.
- Préparer votre pain, le couper en deux, sur la base, déposer le mélange des 2 bleus et sur le haut du pain, déposer les copeaux comté, toaster au four à 120° (thermostat 4) vos deux morceaux de pain, le temps de cuire votre poulet.
- Faire sauter l'émincé de poulet dans un peu de beurre et d'huile, le garder moelleux, rectifier l'assaisonnement.
- Passer au dressage, prendre la base du burger avec le mélange des 2 bleus, déposer l'émincé de poulet, ajouter le petit mesclun, compléter avec la compotée d'oignons et déposer le haut du burger avec son comté fondant.
- Bonne dégustation !



## *ingrédients*

- 1 pain burger du boulanger
- 100 g d'émincé de poulet
- 1 oignon paille
- 30 g de comté
- 20 g de bleu de Bresse
- 20 g de bleu de Gex
- 5 cl de Cerdon
- Quelques feuilles de mesclun
- Huile d'olive
- 1 noisette de beurre
- Sel, poivre

01 - Ein





# Terrine aux 2 bleus

**Chef cuisinier Francine Lioux**

COLLÈGE ANNE FRANK - MIRIBEL



Temps  
préparation  
**20 min**



Temps  
cuisson  
**10 min**



**6**  
Personnes

- Réaliser un sirop avec le Cerdon et le sucre, le faire réduire de moitié.
- Préparer les poires, les peler, les émincer en fines lamelles et les plonger dans le sirop en préservant leur fermeté.
- Mixer les cerneaux de noix.
- Malaxer le bleu de Bresse, le bleu de Gex et le beurre ainsi que les épices.
- Tapiser une terrine de film étirable en laissant dépasser largement sur les bords.
- Parsemer le fond de poudre de noix, déposer une couche de lamelles de poire, une couche de mélange des deux bleus et de beurre, puis saupoudrer de nouveau de poudre de noix.
- Renouveler l'opération et finir par une couche de poire.
- Tasser légèrement puis refermer le film étirable en rabattant les bords. Poser un poids dessus pour bien aplatir.
- Réserver au frais pendant 12 h.



## *ingrédients*

- 200 g de bleu de Bresse
- 100 g de bleu de Gex
- 240 g de beurre mou
- 200 g de cerneaux de noix
- 2 pincées de quatre-épices
- 40 cl de cerdon
- 6 poires
- 100 g de sucre

01 - Ain





# Ballottine de poulet du Bourbonnais

*sa mousseline aux herbes et son croustillant à la moutarde pourpre de Charroux - Terrine de pommes de terre*

**Chef cuisinier Philippe Basset**

COLLÈGE LOUIS PERGAUD - DOMPIERRE-SUR-BESBRE



Temps  
préparation  
**1h15**

Temps  
cuisson  
**1h30**



**8**  
Personnes

- Couper les pommes de terre très fines, ajouter le beurre fondu et monter la terrine en commençant par une couche de pommes de terre puis du jambon, faire 3 couches puis couvrir avec une feuille d'aluminium et cuire au bain-marie 1h30 à 180°.
- Parer les blancs de poulet et faire une farce avec les blancs d'œufs, la crème fraîche et les herbes.
- Farcir les 4 blancs de poulet du Bourbonnais, les rouler dans un film alimentaire et les cuire au four vapeur pendant 25 min à 68°.
- Pour le croustillant moutarde : mélanger le beurre pommade, la chapelure, la moutarde et les herbes puis étaler sur une plaque avec papier cuisson, laisser prendre au froid.
- Pour la sauce : faire fondre le beurre, les échalotes ciselées, ajouter le vin blanc, laisser réduire et ajouter le fond brun.
- Réduire puis ajouter la moutarde.
- Couper 4 tranches de ballottine et présenter avec la terrine, le croustillant et la sauce.



## ingrédients

- 4 blancs de poulet du Bourbonnais
- 1 ciboulette
- 1 persil plat
- 100 g de chapelure
- 100 g de beurre
- 50 g de moutarde pourpre de Charroux
- 100 g de crème
- 2 blancs d'œufs
- Sel, poivre

### Pour le croustillant :

- 100 g de chapelure
- 100 g de beurre
- 50 g de moutarde pourpre de Charroux
- Sel, poivre

### Pour la sauce :

- 3 cuillères de moutarde pourpre de Charroux
- 3 échalotes
- 10 cl de vin blanc
- 20 cl de fond brun

### Pour la terrine :

- 4 pommes de terre
- 4 tranches de jambon cru
- 200 g de beurre fondu

03 - Allier



# Piquenchâgne Bourbonnais à la praline

**Chef cuisinier Philippe Basset**

COLLÈGE LOUIS PERGAUD - DOMPIERRE-SUR-BESBRE



Temps  
préparation  
**3h30**

Temps  
cuisson  
**1h**



**8**  
Personnes

- Délayer la levure de boulanger dans le lait tiède et ajouter une pincée de sel.
- Mettre dans le robot mélangeur la farine, puis verser le lait, l'œuf battu, le beurre ramolli et le sucre.
- Mélanger et pétrir fermement un bon ¼ d'h. Éplucher et épépiner les fruits.
- Etaler la pâte sur un demi-centimètre d'épaisseur et mettre dessus les fruits coupés en quartiers.
- Rabattre ensuite les bords, puis pétrir doucement (au batteur) pour bien mélanger la pâte et les fruits en incorporant la praline broyée du Bourbonnais.
- Former alors une couronne et la mettre sur la plaque à pâtisserie sans oublier le papier de cuisson, laisser reposer 3 h.
- Préchauffer le four (180°C).
- Dorer la couronne à l'œuf et faire cuire à four chaud en surveillant la cuisson pendant une petite heure.



## ingrédients

### Pâte :

- 720 g de farine
- 21 g de levure boulangère
- 1 œuf
- 180 g de beurre
- 36 cl de lait
- 25 g de sucre
- Sel

### Garniture :

- 720 g de pommes
- 4 g de praline

03 - Allier





# Fricassée de porc aux olives

**Chef cuisinier Sébastien Bouyssi**

COLLÈGE VARSOVIE - CARCASSONNE



Temps  
préparation  
**40 min**

Temps  
cuisson  
**45 min**



**6**  
Personnes

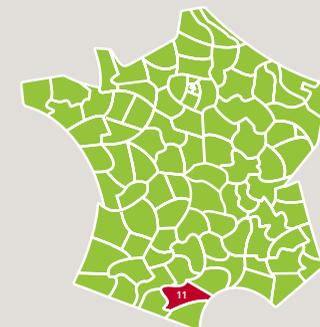
- Peler et couper les carottes en rondelles.
- Égoutter les olives.
- Émincer les champignons et les oignons.
- Couper l'ail en petits morceaux.
- Faire revenir les morceaux de porc dans une sauteuse avec l'huile d'olive.
- Quand le porc commence à dorer, ajouter l'oignon émincé et continuer la cuisson pendant 2 à 3 min.
- Ajouter les carottes, les olives et les champignons, mélanger et laisser mijoter 5 min.
- Ajouter la farine et bien mélanger.
- Arroser avec le vin blanc, et laisser mijoter encore 2 à 3 min.
- Ensuite, ajouter l'ail, le laurier, saler et poivrer puis couvrir d'eau jusqu'à hauteur.
- Couvrir et laisser cuire pendant encore 45 min.
- Vérifier la cuisson et l'assaisonnement.
- Servir.



## ingrédients

- 900 g d'émincé de porc
- 6 oignons blanc
- 6 carottes
- 2 kg de champignons frais
- 210 g d'olives vertes
- 1 gousse d'ail (tête)
- 3 cuillères à soupe de farine
- 6 feuilles de laurier
- 0,20 cl de vin blanc
- 0,10 cl d'huile d'olive
- Sel, poivre

11 - *Qude*





# Gourmandise Del Pais

**Chef cuisinier Dimitri Gavignaud**

COLLÈGE MARCELLIN ALBERT - SAINT-NAZAIRE-D'AUDE



Temps  
préparation  
**30 min**

Temps  
cuisson  
**1 min**  
à la friteuse



**18**  
Croustillants

- Couper les Fajacous en 6.
- Couper les tranches de poitrine en 2.
- Disposer la chapelure dans une assiette.
- Casser les œufs dans un bol et battre légèrement.
- Entourer les morceaux de fromage d'un bout de lard.
- Tremper dans les œufs puis dans la chapelure.
- Cuire 1 min en friteuse à 185°C.
- Dresser avec une salade et partager les croustillants entre amis dans une casserole.



## ingrédients

- 3 fromages de chèvre frais
- Fajacous
- 10 tranches fines de poitrine de porc fumé
- 6 œufs
- 100 g de chapelure
- Huile de friture

11 - *Aude*





# Figues rôties au miel de lavande

et sa navette marseillaise

**Chef cuisinier Cyril Basier**

COLLÈGE MIGNET - AIX-EN-PROVENCE



Temps  
préparation  
**1h45**

Temps  
cuisson  
**25 min**



**20**  
Personnes

## FIGUES RÔTIES AU MIEL DE LAVANDE

- Fendre les figes en 4 et couler dans chacune une cuillère à soupe de miel.
- Faire rôtir au four 5 min à 180°C.
- Réserver en étuve et garder le jus de cuisson à part.

## NAVETTE MARSEILLAISE

- Blanchir œuf + sucre.
- Incorporer sel, fleur d'oranger, zest d'orange et huile d'olive.
- Terminer par la farine petit à petit.
- Pétrir à la main.
- Laisser reposer la pâte 1 h au frais.
- Couper ensuite la pâte en forme de cigare de 15 cm.
- Inciser le milieu.
- Enfourner à 180°C pendant 20 min.
- Laisser refroidir.
- Dresser les figes avec leur jus de cuisson et ajouter la navette.



## ingrédients

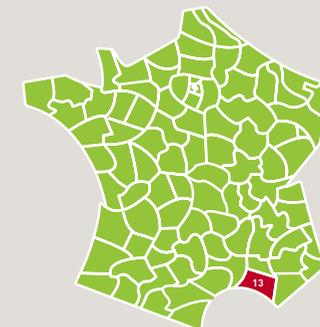
**13 - Bouches-du-Rhône**

### Figues rôties au miel de lavande :

- Miel de lavande 20 cuillères à soupe

### Navette marseillaise :

- 360 g de farine
- 2 œufs
- 40 g de sucre
- 3 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 3 cuillères à soupe de fleur d'oranger
- le zest d'1 orange
- Sel, poivre





# Salade de riz Camarguaise

**Chef cuisinier Benoît Biaggi**  
COLLÈGE FRÉDÉRIC MISTRAL - ARLES



Temps  
préparation  
**1h45**

Temps  
cuisson  
**25 min**



**10**  
Personnes

- Faire tremper le riz rouge une demi-heure, puis le rincer.
- Pour la cuisson à l'anglaise du riz rouge, compter 25 min et 12 min pour le riz blanc, refroidir et réserver au frais.
- Laver les légumes, éplucher le concombre, l'épépiner, couper les tomates et les vider ainsi que les poivrons, et détailler les légumes en brunoise.
- Couper les olives en rondelles, hacher le céleri, l'oignon, l'ail, le basilic et la ciboulette.
- Couper le saucisson en petits dés, mélanger tous les ingrédients et assaisonner, ajouter l'huile d'olive, le vinaigre et le jus de citron.



## ingrédients

## 13 - Bouches-du-Rhône

- 180 g de riz rouge de Camargue
- 180 g de riz blanc de Camargue
- 1 concombre
- 3 tomates mûres
- 2 poivrons jaunes
- 1 petite branche de céleri
- La moitié d'1 oignon
- 1 gousse d'ail
- 100 g de basilic
- 100 g de ciboulette
- 1 citron
- 100 g d'olives noires
- 100 g d'olives vertes
- 150 g de saucisson de taureau
- Sel, poivre
- 30 cl d'huile d'olive
- 10 cl de vinaigre de framboise





# Tarte à la tomme

**Chef cuisinier Yves Pelmoine**

COLLÈGE LA JORDANNE - AURILLAC



Temps  
préparation  
**1h30**

Temps  
cuisson  
**40-50  
min**



**6**  
Personnes

## PRÉPARATION DE LA PÂTE

- Verser la farine dans une terrine puis faire un puits puis ajouter le sel et le sucre.
- Ajouter au centre de la pâte le beurre coupé en parcelles, puis mélanger avec le bout des doigts.
- Ajouter le jaune battu avec un peu d'eau puis rassembler la pâte en boule.
- Réserver au frais pendant ½ h.

## PRÉPARATION DE L'APPAREIL

- Casser les œufs dans une terrine puis ajouter la crème, le sucre, la vanille, fouetter le tout.
- Briser la tomme en miettes puis la rajouter à l'appareil, mixer le tout.

## ASSEMBLAGE

- Préchauffer le four à 160°
- Abaisser la pâte et fonder le moule
- Garnir avec l'appareil
- Enfourner entre 40 et 50 min
- Sortir du four et laisser refroidir
- Décorer avec des framboises et servir tiède.

## ingrédients

### Pâte brisée :

- 250 g de farine
- 125 g de beurre
- 5 g de sucre
- 1 jaune d'œuf
- 1 pincée de sel
- ½ verre d'eau

### Appareil :

- 2 œufs entiers
- 2 jaunes d'œuf

- 40 cl de crème fraîche liquide 35%

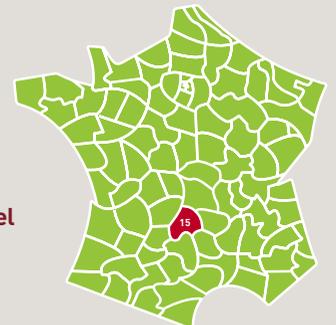
- 80 g de sucre semoule
- 30 g de tomme fraîche
- 1 cuillère à café d'arôme vanille naturel

### Facultatif :

- 18 framboises



**15 - Cantal**



# Chou farci

**Chef cuisinier Yves Pelmoine**

COLLÈGE LA JORDANNE - AURILLAC



Temps  
préparation  
**3h**

Temps  
cuisson  
**2h**



**6**  
Personnes

## PRÉPARATION DES INGRÉDIENTS

- Laver le chou puis éliminer les premières feuilles et le trognon
- Faire chauffer l'eau pour blanchir (cuire) le chou pendant 15 min
- Plonger ensuite dans de l'eau froide pour stopper la cuisson
- Mettre à cuire le pot au feu et la poitrine de porc avec le bouquet garni, la carotte entière et l'oignon clouté dans une marmite.
- Saler et poivrer et laisser cuire 1 h 30
- Sortir du bouillon la viande puis la hacher, enlever la garniture aromatique, réserver la carotte pour le décor.
- Faire tremper le pain avec le lait, éplucher et ciseler l'oignon.
- Le faire suer dans l'huile chaude sans coloration puis ajouter la viande hachée pendant 15 min, remuer. Réserver dans une terrine.
- Ajouter le pain en morceaux avec le lait, les œufs, le persil haché, la farine, saler et poivrer, mélanger le tout, rectifier l'assaisonnement si besoin.

## ASSEMBLAGE ET CUISSON

- Effeuille le chou, puis confectionner les choux individuels.
- Répartir la viande sur les 6 choux puis les ficeler individuellement.
- Dans une cocotte, mettre les 6 choux, ajouter le bouillon de cuisson de la viande à mi-hauteur des choux et déposer le lard en tranche fine sur chaque chou.
- Enfourner à 150°C pendant 1 h 30 et surveiller la cuisson.
- Sortir les choux, enlever la ficelle et le lard.
- Dans une assiette chaude, dresser le chou accompagné de quelques rondelles de carottes.



## ingrédients

- 1 gros chou vert frisé
- 300 g de poitrine de porc sans os
- 300 g de pot au feu (bœuf)
- 1 bouquet garni
- 2 oignons moyens dont 1 piqué avec des clous de girofle
- 2 carottes épluchées
- 2 tranches de pain rassi
- 2 œufs entier
- 12 cl de lait
- 2 cuillères à soupe de farine
- 1 bouquet de persil
- 1 cuillère à soupe d'huile
- 60 g de lard gras salé
- Sel, poivre



15 - Cantal



# *Echine demi-sel*

*aux lentilles vertes bio du Berry*

**Chef cuisinier Sébastien Desdions**

EHPAD LES MARRONNIERS - DUN-SUR-AURON



Temps  
préparation  
**2h**

Temps  
cuisson  
**1h**



6  
Personnes

- Éplucher les carottes et les oignons, les émincer.
- Mettre les échine de porc dans une cocotte, mouiller à 4 cm au-dessus puis ajouter 5 carottes, 3 oignons, 1 bouquet garni, le thym et le laurier.
- Cuire 1 h.
- Mettre les lentilles dans un rondeau, mouiller puis ajouter 5 carottes, 2 oignons, 1 bouquet garni, le thym et le laurier.
- Cuire 35 min.
- Ôter la ficelle de l'échine puis la découper à la trancheuse.
- Mettre la viande et les lentilles dans un plat avec le bouillon et tenir le tout au chaud.

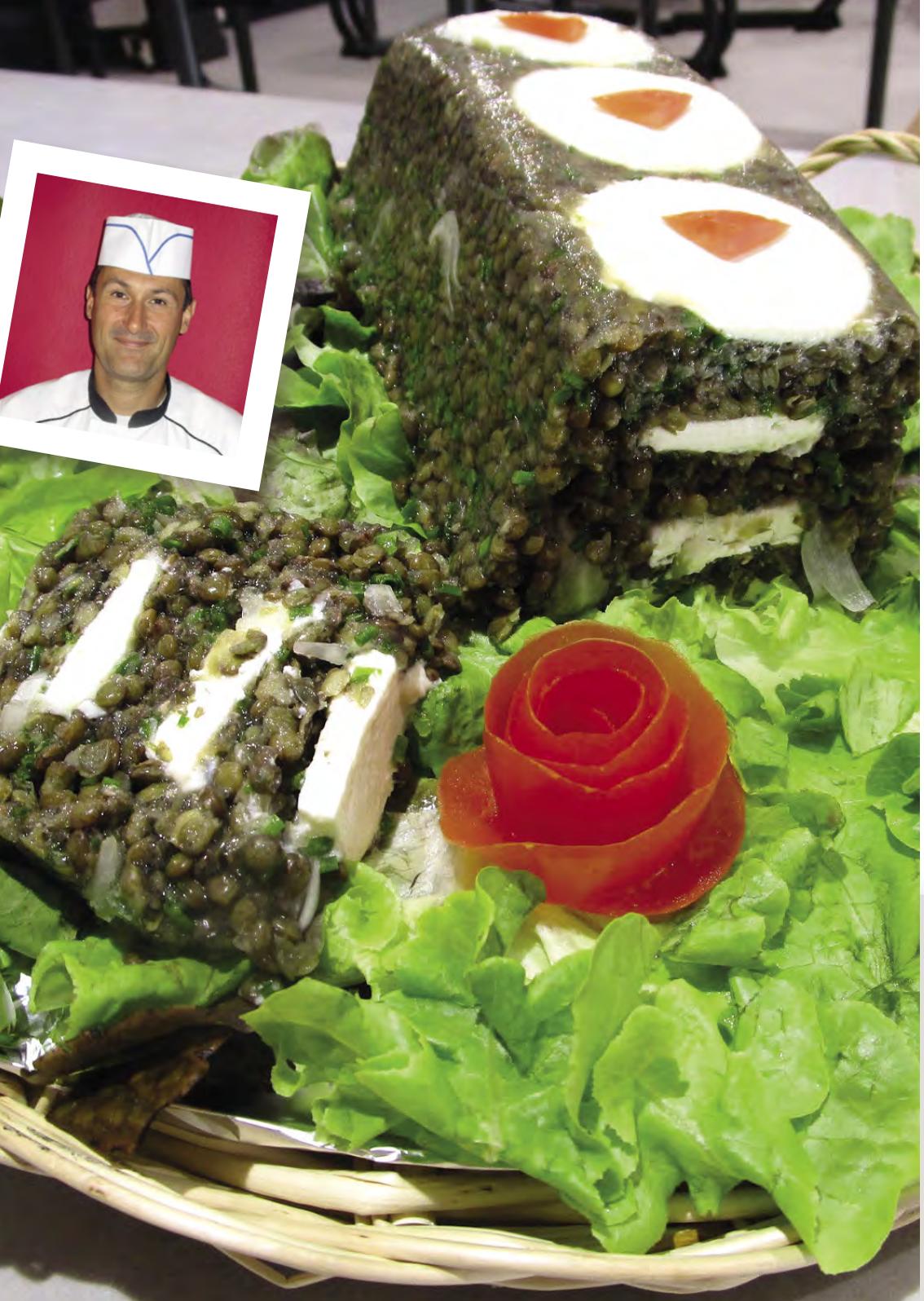


## *ingrédients*

- 8 kg d'échine ½ sel
- 4 kg de lentilles
- 10 carottes
- 5 oignons
- 2 bouquets garnis
- Thym, laurier
- Sel, poivre

**18 - Cher**





# Terrine de lentilles bio du Berry au crottin de Chavignol

**Chef cuisinier Denis Lescale**  
COLLÈGE LITTRÉ - BOURGES



Temps  
préparation  
**1h**

Temps  
cuisson  
**20-30  
min**



**6**  
Personnes

- Cuire les lentilles dans l'eau bouillante.
- Refroidir les lentilles.
- Laver, éplucher les oignons nouveaux.
- Préparer 2 l de gelée claire.
- Emincer les oignons avec les tiges vertes.
- Mélanger les lentilles, les oignons, les tiges vertes, l'huile de noix, le vinaigre, le sel et le poivre.
- Couper les crottins en fines tranches.
- Dans un moule à cake, déposer un film alimentaire.
- Faire le montage sur 3 couches, en alternant couche de lentilles, gelée et crottin.
- Mettre au frais.
- Découper en tranches et dresser.
- Accompagner d'une chantilly salée, ciboulette, échalote.



## ingrédients

- 500 g de lentilles bio du Berry
- 1 botte d'oignons nouveaux
- 50 g de gelée claire
- 3 crottins de Chavignol
- Huile de noix
- Vinaigre de vin
- Sel, poivre

18 - Cher





# Filet de rouget et ses petits légumes nouveaux

## Sauce au pistil de safran

**Chef cuisinier Jean-Philippe Colne**  
COLLÈGE JULES LEQUIER- PLERIN



Temps  
préparation  
**1h**

Temps  
cuisson  
légumes  
**10 min**

Temps  
cuisson  
rouget  
**5 min**

Temps  
cuisson  
sauce  
**15 min**



**6**  
Personnes

- Tremper les pistils de safran dans l'eau pendant une nuit, puis les égoutter et garder l'eau de trempage.
- Laver les légumes sans les éplucher, les cuire à l'eau bouillante salée et les refroidir à l'eau glacée. (on peut aussi poêler les haricots mange-tout au beurre en les laissant croquants).
- Glacer les radis roses au beurre, sel et miel ou sucre.
- Cuire les moules ou couteaux avec du vin blanc puis filtrer le jus de cuisson.
- Mettre à réduire le jus des coquillages avec la crème fraîche sur feu doux puis ajouter les pistils de safran et laisser infuser hors du feu quelques minutes puis monter au beurre.
- Assaisonner et maintenir au chaud.
- Cuire les filets de rouget (saler et poivrer) dans une poêle anti-adhésive avec un filet d'huile d'olive.
- Réchauffer les petits légumes en les plongeant dans l'eau de trempage du safran puis saler et poivrer.
- Réchauffer les radis glacés ainsi que les coquillages.
- Dresser l'assiette à votre goût.
- Décorer l'assiette avec de l'ail des ours ou autres herbes dans le jardin (romarin, marjolaine, coriandre, origan).



## ingrédients

- 18 filets de rouget
- Huile d'olive
- Sel, /poivre
- 20/25 couteaux ou moules de bouchot
- 25 à 30 pistils de safran
- 50 cl de crème fraîche
- 200 g de beurre
- 10 cl de vin blanc
- 2 bottes de radis rose
- 300 g de carottes nouvelles
- 500 g de haricots mange-tout ou pois gourmands
- 300 g navets nouveaux
- Ail des ours
- 40 g de beurre
- 2 cuillères à soupe de miel ou de sucre

22 - Côtes-d'Armor





# Penne rigate au Bleu d'Auvergne et au jambon cru

**Chef cuisinier Tony Gelin**

COLLÈGE ANATOLE LE BRAS - SAINT-BRIEUC



Temps  
préparation  
**20 min**

Temps  
cuisson  
**8 min**



**6**  
Personnes

- Faire bouillir de l'eau salée.
- Cuire les pâtes 5 min.
- Tailler le Bleu d'Auvergne en dés.
- Tailler le jambon cru en lanières.
- Dans un saladier, réunir la sauce tomate, le jambon cru, le Bleu d'Auvergne, l'huile d'olive, et les herbes de Provence.
- Dans une chauffeuse, porter à ébullition l'eau salée.
- Plonger les Penne rigate 1 min.
- Mettre le contenu du saladier dans une poêle avec une demi-louche d'eau de la chauffeuse.
- Porter à ébullition jusqu'à ce que le fromage soit fondu.
- Ajouter les Penne rigate.
- Remuer délicatement dans la poêle pour les enrober de sauce.
- Servir en assiette avec une feuille de basilic.



## *ingrédients*

- 450 g de Penne rigate
- 200 g de sauce tomate
- 240 g de Bleu d'Auvergne
- 360 g de jambon cru
- 15 g d'huile d'olive
- 5 g d'herbes de Provence
- 5 g de basilic
- Sel

*22 - Côtes d'Armor*





# *Crumble aux pommes et à la rhubarbe*

**Chef cuisinier David Vialtaix**  
COLLÈGE JEAN BEAUFRET - AUZANCES



Temps  
préparation  
**2h**

Temps  
cuisson  
**1h**



**10**  
Personnes

- Dans le bol du batteur, mélanger le beurre, la farine et la cassonade pour obtenir une pâte homogène.
- Nettoyer les pommes et la rhubarbe.
- Eplucher les pommes et la rhubarbe et les couper en morceaux.
- Mettre les morceaux de fruits dans les plaques et recouvrir avec la pâte.
- Faire cuire environ 1 h à 200°C.



## *ingrédients*

- 1,5 kg de pommes (Golden)
- 600 g de rhubarbe
- 200 g de farine
- 200 g de sucre cassonade
- 180 g beurre

**23 - Creuse**



# Gâteau creusois aux noisettes et crème anglaise

**Chef cuisinier Bernard Baldoureaux**  
COLLÈGE MARTIN NADAUD - GUÉRET



Temps  
préparation  
**20 min**

Temps  
cuisson  
**40 min**



**6**  
Personnes

## GÂTEAU AUX NOISETTES

- Préchauffer le four à 160°C.
- Faire fondre le beurre. Pendant ce temps, mélanger la farine, le sucre et la poudre de noisettes dans un récipient.
- Ajouter le beurre fondu et bien mélanger l'ensemble. Incorporer les blancs d'œufs montés en neige. Transvaser la préparation dans un moule beurré. Enfourner pour 30 min en surveillant bien.
- Le gâteau est cuit lorsqu'il est bien doré et qu'une lame de couteau ressort sèche. Démouler et laisser refroidir.

## CRÈME ANGLAISE

- Porter le lait avec la gousse de vanille à ébullition.
- Mélanger les jaunes d'œufs et le sucre. Mettre une passoire fine au-dessus du mélange œufs-sucre afin de récupérer la gousse de vanille. Verser 1/3 du lait et fouetter vivement puis ajouter le reste du lait chaud. Remettre la crème sur feu doux en remuant avec une spatule en traçant des 8.
- Attention, la crème ne doit pas bouillir. Au bout de 10 min environ, la petite mousse présente au début de la cuisson, doit avoir disparu. Verser la crème dans un plat. Refroidir rapidement.



## ingrédients

### Gâteau aux noisettes :

- 150 g de beurre
- 180 g de sucre semoule
- 90 g de farine
- 160 g de poudre de noisettes
- 5 blanc d'œufs

### Crème anglaise :

- 1/2 l de lait
- 90 g de sucre en poudre
- 3 jaunes d'œufs
- 1 gousse de vanille

23 - Creuse





# Crème grand-mère

chocolat / nougat et abricots de la Drôme

**Chef cuisinier Alexandre Lagier**

COLLÈGE PAYS DE L'HERBASSE - SAINT-DONAT SUR L'HERBASSE

## PRÉPARATION DE LA CRÈME AU CHOCOLAT

- Incorporer dans 1/3 de lait froid, le sucre et la farine. Fouetter vivement. Dans une casserole, faire bouillir les 2/3 du lait restant. Incorporer le chocolat coupé en morceaux et le faire fondre.
- Laisser sur le feu et verser doucement la préparation de lait froid, sucre et farine. Faire fondre à nouveau en remuant. À ébullition, couper le feu. Continuer à fouetter afin de faire redescendre la température. Disposer dans le fond des verrines (1/3 environ) et mettre au frais.



Temps  
préparation  
**45 min**

Sans  
cuisson

## PRÉPARATION DE LA CRÈME AU NOUGAT

- Incorporer dans 1/3 du lait froid, le sucre et la farine. Fouetter vivement. Dans une casserole, faire bouillir les 2/3 du lait restant. Incorporer le nougat coupé en morceaux et le faire fondre.
- Laisser sur le feu et verser doucement la préparation de lait froid, sucre et farine. Réfaire bouillir tout en remuant. À ébullition, couper le feu. Continuer à fouetter afin de faire descendre la température. Disposer dans les verrines, sur la crème au chocolat bien refroidie pour éviter de mélanger les deux préparations. Remettre au frais.



6  
Personnes

## PRÉPARATION DE LA COMPOTÉE

- Laver les abricots et les couper en deux. Les mettre dans une casserole avec un peu d'eau au fond (1/2 verre), une pincée de sel et du sucre.
- Faire cuire à couvert pendant 5 min. Ôter le couvercle et laisser réduire si nécessaire.
- Délayer l'Agar-agar avec un peu d'eau et ajouter à la compotée. Bien remuer.



## PRÉPARATION DES TUILES DE NOUGAT

- Préchauffer le four à 190°C. Casser le nougat et mixer de façon grossière. Répartir la poudre dans des emporte-pièces (6 disques) sur du papier sulfurisé. Enfourner 6 min : le nougat doit fondre et former une tuile croustillante. Décoller après refroidissement et réserver les tuiles obtenues.
- Variante : au printemps, remplacer la compotée d'abricots par un coulis de fraises fraîches !

## ingrédients

- Pour la crème chocolat :**
- 150 g de chocolat noir
  - 600 ml de lait entier bio
  - 50 g de sucre
  - 20 g de farine

- Pour la crème nougat :**
- 180 g de nougat tendre de Montélimar
  - 420 ml de lait entier bio
  - 30 g de sucre
  - 20 g de farine

- Pour la compotée d'abricots :**
- 150 g d'abricots de la Drôme
  - 50 g de sucre
  - 1 sachet d'Agar-agar

- Pour la tuile de nougat :**
- 240 g de nougat de Montélimar dur concassé

26 - Drôme





# Salade des Violettes

**Chef cuisinier Benjamin Teisseire**

COLLÈGE LES VIOLETTES À AUCAMVILLE - SAINT-ALBAN



Temps  
préparation  
**1h**

Temps  
cuisson  
**5 min**



**4-6**  
Personnes

- Laver et essorer les jeunes pousses.
- Eplucher et hacher finement l'ail.
- Laver et hacher le persil.
- Faire chauffer les confits et ôter la graisse.
- Enlever la peau et les os des cuisses confites.
- Émietter la chair puis faire revenir à feu doux avec l'ail et le persil et assaisonner.
- Prendre les feuilles de brick et les couper en deux. Mettre un peu de farce de canard et procéder au pliage type "samoussa".
- Laver et éplucher les betteraves crues. À l'aide d'une mandoline, tailler de fines lamelles et faire frire à 180°C.
- Faire une vinaigrette avec vinaigre balsamique, huile d'olive, sel, poivre et miel.
- Faire cuire les samoussas au four à 200°C, 5 min.
- Dresser les assiettes avec le mesclun de salade, un samoussa.
- Décorer les frites de betterave avec des fleurs de violettes comestibles.

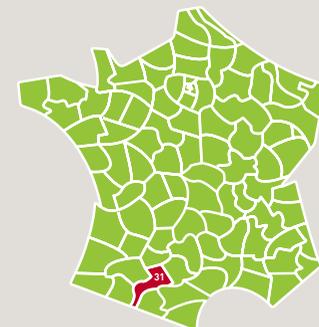
**Conseil :** Les samoussas devront être cuits au dernier moment afin de garder leur croustillant.



## ingrédients

- 150 g de salade mesclun
- 1 cuillère à café de miel
- 1 cuillère à soupe de vinaigre balsamique
- 2 cuisses de confit de canard
- 1 gousse d'ail rose
- 2 branches de persil plat
- 2 feuilles de brick
- 8 fleurs de violette comestibles
- 1 betterave
- 1 cuillère à soupe d'huile d'olive

**31 - Haute-Garonne**





# Daube épicée de 4 h, à l'orange et aux panais

**Chef cuisinier Céline Rauzy**

COLLÈGE CANTELAUZE - FONSORBES



Temps  
préparation  
**24h**

Temps  
cuisson  
**4h**



**4-6**  
Personnes

- La veille, préparer une marinade en mélangeant le vin, les 4 épices, les oignons et l'ail taillé en tranches moyennes, le thym, le laurier, les oranges coupées en quartiers et l'huile d'olive.
- Couper la poitrine de porc en gros lardons.
- Ajouter la joue de bœuf et les lardons à la marinade.
- Couvrir et laisser le tout mariner au frais une nuit.
- Le lendemain, sortir les morceaux de viande de la marinade à l'aide d'une écumoire.
- Faire dorer rapidement la viande dans une cocotte huilée chaude, puis arroser de marinade.
- Mouiller avec de l'eau jusqu'à recouvrir la viande. Saler, couvrir avec un couvercle et laisser mijoter à légers frémissements pendant 2 h.
- Surveiller la cuisson en mélangeant la viande régulièrement.
- Pendant ce temps, éplucher et tailler les panais en cubes assez gros, puis ajouter à la Daube au bout de 2 h de cuisson.
- Prolonger la cuisson encore 2 h.

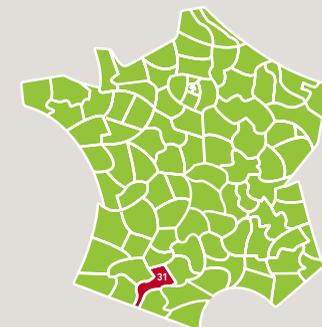
**Conseil :** déguster avec des tagliatelles fraîches ou de la purée maison.



## ingrédients

- 800 g de joue de bœuf coupée en gros cubes
- 150 g de poitrine de porc fumée
- 4 panais
- 2 oignons
- 1 tête d'ail
- 3 oranges
- 10 cl d'huile d'olive
- 1 l de vin rouge
- Mélange 4 épices
- Thym, laurier

**31 - Haute-Garonne**



# Seiches à la rouille

**Chef cuisinier Bernard Giraudon**

LYCÉE RENÉ GOSSE - CLERMONT-L'HERAULT



Temps  
préparation  
**1h10**

Temps  
cuisson  
**40 min**



**4-6**  
Personnes

- Dégeler les seiches au frigo (si nécessaire).
- Confectionner une mayonnaise aillée et réserver au frais.
- Blondir, dans l'huile d'olive, les oignons émincés.
- Ajouter les seiches (cuites four vapeur pendant 10 min à 80°), le concentré de tomates et le Spigol (mélange d'épices colorant).
- Déglacer au vin blanc (à l'eau pour les enfants), laisser réduire.
- Incorporer le coulis de tomates, assaisonner.
- Mouiller d'eau à hauteur, cuire à feu doux 30 min.
- Lier à la farine, rectifier l'assaisonnement.
- Hors du feu, incorporer la mayonnaise aillée.
- Réserver au chaud jusqu'au moment du service.



## ingrédients

- 1 kg de lamelles épaisses d'encornet géant
- 125 ml d'huile d'olive vierge extra
- 1 oignon jaune
- 15 g de double concentré de tomates
- 3 cuillères à soupe de vin blanc de Clermont-l'Hérault
- 1 petite boîte de tomates concassées (160 g)
- 5,6 g de mélange d'épices
- 25 g de farine ménagère
- 1 œuf
- 1 cuillère à soupe de moutarde
- 40 ml d'huile de tournesol
- 3 cuillères à café de sel fin
- 1 cuillère à café de poivre gris/noir moulu
- 2 gousses d'ail
- 1/2 cuillère à café de boisson anisée

34 - Hérault





# Fricassée de veau aux pommes

**Chef cuisinier Jean-Yves Ducrocq**  
COLLÈGE PAUL BERT - CAPESTANG



Temps  
préparation  
**2h**

Temps  
cuisson  
**1h15**



**4-6**  
Personnes

- Tailler le veau en morceaux de 50 g environ, éplucher et émincer les oignons en lamelles.
- Dans une cocotte, faire chauffer l'huile, suer les oignons, ajouter la viande, le gingembre. Saler et poivrer, couvrir d'eau.
- Porter à ébullition.
- Couvrir, réduire le feu et laisser mijoter 1 h.
- Laver les pommes, les éplucher, les épiner et les couper en 4.
- Faire fondre le beurre dans une poêle, déposer les quartiers de pommes, les faire dorer.
- En fin de cuisson du veau, ajouter les pommes, le miel et les amandes. Laisser mijoter 15 min.
- Servir bien chaud dans la cocotte.



## ingrédients

- 800 g de veau à braiser ou à sauter
- 2 oignons
- 30 g de beurre
- 1 cuillère à soupe de miel
- 3 pommes
- 1 cuillère à soupe de gingembre
- 2 cuillères à soupe d'amandes hachées
- Huile d'olive
- Sel, poivre

34 - Hérault





# Maôche Fléque

(spécialité Langonnaise)

**Chef cuisinier Nicole Delaspre**

COLLÈGE MARTHE DUPEYRON - LANGOGNE



Temps  
préparation  
**30 min**



Temps  
cuisson  
**45 min**



**4**

Personnes

- Éplucher les pommes de terre et l'oignon.
- Laver et coupez les légumes en cubes puis assaisonner.
- Disposer dans un plat allant au four puis ajouter le thym, le laurier et recouvrir d'eau.
- Poser la Maôche au centre du plat.
- Enfourner thermostat 180° pendant 45 min.
- La Maôche doit être bien dorée.
- Déguster bien chaud.



## *ingrédients*

- 1 Maôche de 700 g  
(à base de porc, cœur, choux)
- 1 kg de pommes de terre
- 1 oignon
- Sel, poivre
- Thym, laurier
- 1 noisette de beurre

**48 - Lozère**



# Pavé de bœuf des Combrailles

au vin blanc d'Auvergne et son chou farci aux girolles,  
lardons et fourme de Rochefort-Montagne

**Chef cuisinier Laurent, Sylvain et Didier**

SCA / CERCLE DE LA BASE DE DÉFENSE - CLERMONT-FERRAND



Temps  
préparation  
**30 min**

Temps  
cuisson  
**45 min**



**8**  
Personnes

## PARTIE 1 (PAVÉ)

- Cuire les lentilles dans l'eau (départ eau froide) réserver.  
Dans une poêle, faire revenir les pavés. Réserver au chaud.  
Ajouter les échalotes, les faire suer, déglacer au vin blanc, ajouter soit la crème de cassis ou les baies de cassis. Ajouter les lentilles (liaison).  
Assaisonner. Laisser réduire jusqu'au nappage.  
Passer la sauce au chinois. Réserver la sauce au bain-marie.

## PARTIE 2 (CHOUX)

- Mettre de l'eau salée à bouillir avec du bicarbonate. Préparer 8 feuilles de chou, les laver. Ebouillanter les feuilles de chou, puis les rafraîchir dans de l'eau glacée. Faire sauter les girolles au beurre, assaisonner, puis, réserver au chaud. Faire revenir les lardons. Faire chauffer de fines tranches de poitrine de porc séchées au four (150°C) pendant 2 minutes. Pour le montage, garnir la feuille de chou, de girolles, lardons, et des dés de fourme de Rochefort.
- Refermer les feuilles de chou, enrouler avec la poitrine de porc. Passer au four (150°C) 3 min. Dresser le chou farci avec le pavé de bœuf idéalement accompagné de légumes en fricot.



## ingrédients

### Partie 1 (Pavé) :

- 8 pavés de 200 g de bœuf des Combrailles
- 20 cl de vin blanc d'Auvergne (Châteauguay)
- 110 g d'échalote (pour la liaison de la sauce)
- 30 g de lentille verte du Puy pour ¼ de litre de sauce
- 80 cl de crème de cassis
- 120 g baie de cassis
- 80 g de beurre doux

### Partie 2 (Choux):

- 500 g de chou vert
- 100 g poitrine de porc séchée
- 100 g de girolles
- 100 g de lardon fumé
- 150 g de fourme de Rochefort
- 150 g de beurre
- Bicarbonate

63 - Puy-de-Dôme





# Museau de porc du Puy-de-Dôme

*farci à l'ail rose de Billom*

**Chef cuisinier Jean-Christophe Dubourgoux**

EHPAD MILLE SOURIRES - CUNLHAT



Temps  
préparation  
**30 min**

Temps  
cuisson  
**3h**

+ 4 jours  
de salaison  
préalable,  
1 jour de  
"refroidissement"  
au frigo



**5**  
Personnes

- Mettre dans un plat, le museau, la langue et le gros sel et laisser saler le tout pendant 4 jours.
- Au bout de 4 jours, laver le museau et la langue à l'eau froide. Les mettre dans une casserole remplie d'eau froide avec le bouquet garni et faire cuire le tout 3 h à eau frémissante.
- À la fin de la cuisson, désosser le museau et enlever les parties cartilagineuses de la langue entière.
- Procéder à la séparation de la langue en deux parties : la langue à proprement dite d'un côté et la racine de la langue de l'autre.
- Réserver la langue à proprement dite.
- Utiliser l'autre partie pour farcir l'intérieur du museau. Pour cela, mélanger à celle-ci avec une fourchette, l'ail haché, l'échalote hachée et le persil haché ainsi que du piment et du poivre - Tourner le museau à l'envers afin de farcir celui-ci avec le mélange précédent et poser l'autre partie de la langue dessus.
- Retourner le museau et le mettre dans un moule.
- Recouvrir le tout du bouillon de cuisson.
- Laisser refroidir une journée au frigo.
- Déguster la charcuterie accompagnée de salade verte.



## ingrédients

- 1 museau de porc
- 1 langue entière de porc
- 1 bouquet garni
- 400 g de gros sel
- Sel, poivre
- Piment en poudre
- 3 gousses d'ail rose de Billom
- 1 échalote
- 30 g de persil

**63 - Puy-de-Dôme**





# Cake chocolat-carottes

**Chef cuisinier Yves Simonin**

COLLÈGE ANDRÉ MASSON- SAINT-LOUP-SUR-SEMOUSE



Temps  
préparation  
**30 min**



Temps  
cuisson  
**50 min**



**10**  
Personnes

- Casser les œufs dans la cuve du batteur.
- Ajouter le sucre et mélanger.
- Ajouter la farine + la levure et mélanger.
- Ajouter le beurre fondu et refroidi.
- Ajouter les carottes mixées ou hachées.
- Graisser 1 moule à manquer.
- Mettre la pâte dans le moule.
- Cuire à 160 degrés pendant 50 min.
- Démouler.
- Réaliser le glaçage chocolat noir.
- Porter la crème à ébullition.
- Ajouter le chocolat en petits morceaux (ou palets).
- Mélanger jusqu'à ce que le chocolat soit totalement fondu.
- Verser sur les gâteaux.
- À l'aide d'un petit cornet en papier, réaliser le décor avec le chocolat blanc fondu au bain-marie préalablement.



## *ingrédients*

- 4 œufs frais
- 200 g de sucre
- 200 g de farine
- 1 sachet de levure en poudre
- 200 g de beurre
- 250 g de carottes
- 200 g de chocolat noir
- 20 cl de crème liquide
- 50 g de chocolat blanc

**70 - Haute-Saône**





# Sauté de dinde aux champignons

**Chef cuisinier Régis Goussard**

COLLÈGE RENE CASSIN - NOIDANS-LÈS-VESOUL



Temps  
préparation  
**30 min**



Temps  
cuisson  
**30 min**



**10**  
Personnes

- Éplucher les oignons et les carottes.
- Émincer les oignons.
- Raper les carottes.
- Mettre à chauffer la matière grasse en sauteuse.
- Faire revenir les oignons émincés, puis la viande.
- Une fois tous les morceaux de viande saisis, remettre tout en sauteuse.
- Ajouter la farine et bien mélanger à la viande.
- Ajouter le bouillon de volaille dilué dans l'eau.
- Remuer sans cesse jusqu'à ce que la sauce épaississe.
- Ajouter la crème fraîche et les carottes rapées.
- Au bout de 15 min de cuisson, ajouter les champignons de Paris.
- En fin de cuisson, rectifier l'assaisonnement, sel, poivre et un peu de muscade moulue.
- Réserver au chaud dans un plat (température maintenue au moins à 63 °).



## *ingrédients*

- 3 kg de sauté de dinde
- 500 g de champignons de Paris
- 100 g d'oignons
- 100 g de farine
- 50 g de bouillon de volaille
- 1,5 l d'eau
- 250 g de crème fraîche
- beurre ou margarine ou huile d'olive
- 100 g de carottes
- Sel, poivre, muscade

**70 - Haute-Saône**





# Hamburger Charolais

**Chef cuisinier Frédéric Broux**

COLLÈGE LA VARANDAINE - BUXY



Temps  
préparation  
**20 min**

Temps  
cuisson  
**5 min**



**4**  
Personnes

- Peler et émincer l'oignon, frire les lamelles et réserver.
- Couper les tomates en fines tranches.
- Cuire les steaks hachés, saler poivrer.
- Disposer la première tranche du pain burger sur une plaque avec la sauce moutarde dessus.
- Mettre ensuite le steak, déposer en rosace les tranches de tomates avec le pistou.
- Terminer avec des tranchettes de chèvre ½ sec et l'oignon frit.
- Recouvrir avec le chapeau du burger et remettre en température au four.
- Servir avec un mélange de salade.



## ingrédients

- 4 pains hamburger
- 4 steaks hachés de 120 g charolais
- 1 oignon jaune local
- 80 g de chèvre mi-sec local
- 2 grosses tomates bio
- 4 cuillères à soupe de béchamel mélangées avec 4 cuillères à soupe de moutarde bio de Dijon
- Hacher finement 2 feuilles de basilic avec une gousse d'ail et huile d'olive bio

71 - Saône et Loire





# Poulet Gaston Gérard

**Chef cuisinier Frédéric Dubuisson**

COLLÈGE ANNE FRANCK - MONTCHANIN



Temps  
préparation

**1h**

Temps  
cuisson

**1h**



**10**

Personnes

- Éplucher, décontaminer échalotes et carottes.
- Plaquer les cuisses de poulet, assaisonner de sel, poivre, paprika et cuire 40 min à 230 °C.
- Dans un rondo, récupérer le jus de cuisson du poulet (réserver les cuisses).
- Ajouter la garniture aromatique au jus de cuisson, réduire d'un tiers, déglacer au vin blanc, mouiller au jus de poulet et cuire 10 min.
- Ajouter la crème, cuire 10 min.
- Ajouter la moitié du Comté râpé, la moutarde, rectifier l'assaisonnement et la liaison (maïzena).
- Napper les cuisses de poulet, parsemer de Comté et de chapelure.
- Gratiner 10 min à 230°C.

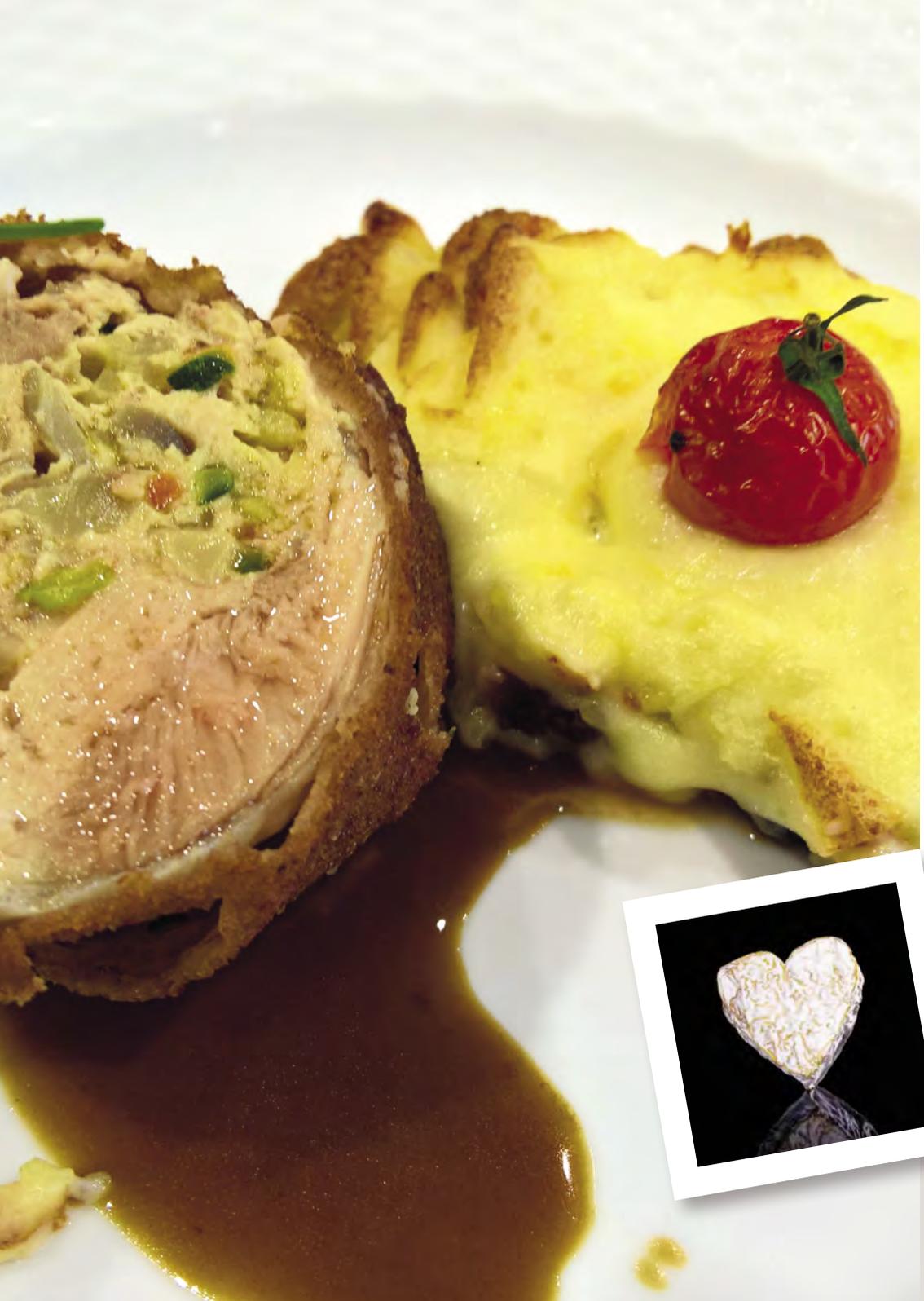


## *ingrédients*

- 10 pièces de 200 g de cuisses de poulet déjointées
- 100 g de carottes
- 100 g d'oignons
- 10 cl de vin blanc
- 400 ml de jus de poulet (issu de la cuisson)
- 500 ml de crème U.H.T
- 150 g de Comté rapé
- 5 g de paprika
- 20 g de maïzena
- Sel, poivre, chapelure, moutarde

*71 - Saône et Loire*





# Purée au Neufchâtel

**Chefs cuisinier**

**Victor Heurtevent et Grégory Buisson**

RESTAURANT ADMINISTRATIF DU CONSEIL DÉPARTEMENTAL  
DE LA SEINE-MARITIME - ROUEN



Temps  
préparation  
**15 min**

Temps  
cuisson  
**20 min**



**4-6**  
Personnes

- Éplucher et laver les pommes de terre, les couper en quatre.
- Les faire cuire à la vapeur 20 min.
- Faire chauffer la crème et le Neufchâtel dans une casserole jusqu'à dissolution du fromage.
- Passer les pommes de terre au presse-purée.
- Incorporer le mélange crème et Neufchâtel.
- Assaisonner avec du sel et du poivre.



## *ingrédients*

- 1 kg de pommes de terre
- 100 g de fromage Neufchâtel (AOP de Seine-Maritime)
- 100 g de crème épaisse
- Sel, poivre

**76 – Seine-Maritime**





# Crêpes aux poireaux

Chefs cuisinier

Victor Heurtevent et Grégory Buisson

RESTAURANT ADMINISTRATIF DU CONSEIL DÉPARTEMENTAL  
DE LA SEINE-MARITIME - ROUEN



Temps  
préparation  
**15 min**

Temps  
cuisson  
**20 min**



6  
Personnes

- Faire les crêpes.
- Éplucher et laver les poireaux, les couper en deux afin de faire 6 tronçons avec les trois poireaux.
- Cuire les tronçons de poireaux dans la crème liquide, assaisonner avec du sel et du poivre et laisser pendant 20 min à feu doux.
- Égoutter les tronçons de poireaux et réserver la crème de cuisson.
- Faire un roux blanc avec les 70 g de beurre et de farine.
- Ajouter la crème de cuisson des tronçons de poireaux au roux et faire épaissir.
- Étaler 6 crêpes, mettre une tranche de jambon sur chaque crêpe, ajouter un tronçon de poireaux, ajouter deux bonnes cuillères à soupe de crème de poireaux épaissie, parsemer d'emmental râpé.
- Replier l'extrémité de chaque crêpe et les rouler.
- Beurrer un plat, déposer les crêpes roulées et faire dorer au four 10 min à 180°C.



## ingrédients

### Pâte à crêpes :

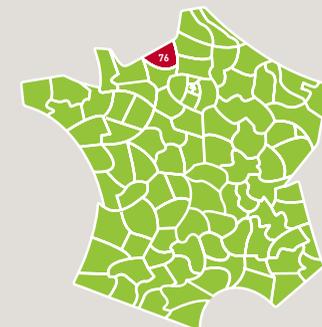
- 250 g de farine
- 4 œufs
- 1/2 l de lait
- 1 pincée de sel
- 1 cuillère à soupe de Cognac (facultatif)

### Farce :

- 3 poireaux (Géants d'Elbeuf)
- 70 g de beurre

- 70 g de farine
- 1/2 l de crème liquide
- 6 tranches de jambon blanc
- 200 g d'emmental râpé
- Sel, poivre

76 – Seine-Maritime



# Tiramisu aux fraises de Carpentras

**Chef cuisinier Jean-François Soler**

COLLÈGE FRANÇOIS RASPAIL - CARPENTRAS



Temps  
préparation  
**30 min**

Pas de  
cuisson

Temps  
de pose au  
réfrigérateur  
**3h**



**4**  
Personnes

- Séparer les blancs d'œufs des jaunes.
- Mélanger les jaunes, le sucre et le sucre vanillé.
- Ajouter le mascarpone au fouet.
- Monter les blancs en neige et les incorporer délicatement à la spatule au mélange précédent.
- Faire un coulis de fruits avec 100 g de fraises et 30 g de sucre.
- Tapisser les verrines avec les boudoirs.
- Recouvrir de coulis et de morceaux de fraises.
- Étalez par-dessus une couche de crème au mascarpone.
- Alternier biscuits, coulis, et crème en terminant par une couche de crème.
- Décorer avec les amandes effilées et une fraise.
- Laisser prendre au réfrigérateur minimum 3 ou 4 h.



## ingrédients

- 2 œufs
- 250 g de mascarpone
- 100 g de sucre
- 1 sachet de sucre vanillé
- 200 g de fraises de Carpentras
- 10 biscuits type boudoir
- Amandes effilées grillées

84 - Vaucluse



# Moussaka agneau et chèvre du Poitou

**Chef cuisinier Patrick Courtois**

COLLÈGE FRANÇOIS RABELAIS - POITIERS



Temps  
préparation  
**1h30**

Temps  
cuisson  
**40 min**



**8**  
Personnes

- Couper les aubergines en rondelles de 5 mm d'épaisseur et les laisser dégorger dans une passoire 30 min après les avoir salées généreusement. Les rincer à l'eau froide et les essuyer.
- Hacher l'oignon et l'ail. Couper les courgettes en rondelles, les tomates en petits dés et le fromage de chèvre en rondelles.
- Faire dorer les aubergines dans une poêle chaude avec une cuillère à soupe d'huile d'olive, les réserver sur du papier absorbant. Tout au long de la cuisson, ajouter un peu d'eau pour les rendre fondantes.
- Préchauffer le four à 180°. Dans la même poêle, faire revenir l'oignon, l'ail et la viande d'agneau environ 5 min. Ajouter les courgettes, les tomates, le persil, le basilic haché et le concentré de tomates. Couvrir et laisser mijoter environ 15 min.
- Dans un plat à gratin, disposer une couche d'aubergines puis une couche de préparation à base de courgettes, tomates et rondelles de fromage, alterner les couches et terminer par du fromage de chèvre.
- Faire cuire 40 minutes.



## ingrédients

- 400 g de viande hachée d'agneau
- 3 aubergines
- 2 courgettes
- 2 tomates
- 2 oignons
- 2 gousses d'ail
- 150 g de concentré de tomates
- 400 ml de lait
- 40 g de farine
- 40 g de beurre
- 100 g d'emmental râpé
- 200 g de fromage de chèvre long
- 2 c. à s. de chapelure
- 40 g de gros sel
- 1 c. à c. de cannelle
- 1 c. à c. de piment
- 1 c. à c. de cumin
- Noix de muscade
- Persil, basilic hachés
- Sel, poivre
- Huile d'olive

86 - Vienne





# Gratin de pommes, sauce caramel

**Chef cuisinier Julien Courseau**

COLLÈGE JEAN MONNET - LUSIGNAN



Temps  
préparation  
**20 min**

Temps  
cuisson  
**25 min**



**10**  
Personnes

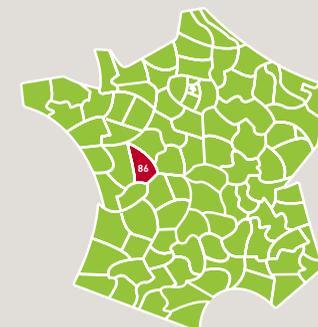
- Laver et nettoyer les pommes.
- Évider et couper en rondelles épaisses.
- Disposer les rondelles par couches au fond d'un plat, puis ajouter le sucre et la chapelure.
- Répéter 2 fois l'opération.
- Finir avec la chapelure et le beurre coupé en petits dés.
- Cuire à 180° 25 min environ.
- Couper puis dresser sur assiette.
- Pour la sauce : faire un caramel à sec avec 300 g de sucre puis ajouter la crème liquide.



## *ingrédients*

- 800 g de pommes
- 400 g de sucre  
(100 g pour l'appareil  
+ 300 g pour le caramel)
- 150 g de chapelure  
(restes de pain de la veille :  
anti-gaspi !)
- 50 g de beurre
- 300 ml de crème liquide

**86 - Vienne**





# Estouffade de bœuf en limousin

**Chef cuisinier Hervé Beaudet**

COLLÈGE DE ROCHECHOUART - ROCHECHOUART



Temps  
préparation  
**45 min**

Temps  
cuisson  
**1h30**



**6**  
Personnes

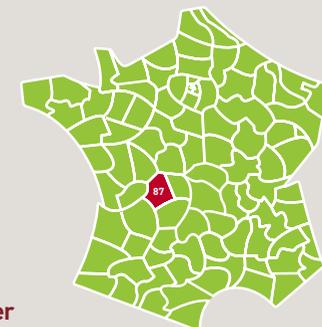
- Tailler la viande en petits cubes de 2 cm environ, la faire rissoler à feu vif avec l'huile de tournesol, égoutter et réserver. Dans ce même contenant, faire également rissoler les carottes, l'oignon et le poivron.
- Déglacer avec le vin rouge et laisser réduire 5 min. Rajouter la viande, les cèpes, le jus de veau (ou cube), la tomate concassée, une branche de thym, une feuille de laurier. Mouiller à hauteur plus 1 cm. Lancer la cuisson à feu très doux et à couvert pendant environ 1h30, suivant la qualité de la viande, saler et poivrer à mi-cuisson.
- Pendant ce temps, rissoler les lardons, hacher le persil et l'ail, cuire les châtaignes et réserver le tout.
- Lorsque la viande est cuite, la sortir de son jus de cuisson en l'égouttant et réserver. Faire réduire le jus de cuisson pendant 15 à 20 min et lier la sauce avec la maïzena délayée dans un peu d'eau. Remettre la viande, les lardons, la persillade et les châtaignes. Mélanger délicatement sans écraser la viande, reporter doucement à ébullition sans recuire, rectifier l'assaisonnement si besoin... c'est prêt... Servir avec quelques pommes de terre vapeur...



## ingrédients

- 800 g à 1 kg de basse côte (bœuf limousin)
- 150 g de carottes
- 2 oignons
- 1 poivron vert
- 250 g de tomates pelées concassées
- 0,25 cl de vin rouge
- 1 jus de veau ou cubes de bœuf
- 300 g de cèpes
- 250 g de lardons
- Ail frais : 1 tête
- 1 bouquet de persil
- 30 g de maïzena
- 200 g de châtaignes blanchies
- 100 cl d'huile de tournesol
- Sel, poivre, thym, laurier

87 - Haute-Vienne





# Estouffade de bœuf provençal

**Chef cuisinier Christophe Drousseau**  
COLLÈGE ANDRÉ MAUROIS - LIMOGES



Temps  
préparation  
**45 min**

Temps  
cuisson  
**1h30**



**8**  
Personnes

- Rissoler la viande sur toutes ses faces dans une grande sauteuse avec l'huile ; Ajouter les oignons et les carottes coupés en mirepoix (petits dés), le bouquet garni et l'ail haché et laisser suer quelques minutes ;
- Dégraisser soigneusement, singer puis torrifier la farine en plaçant la sauteuse au four quelques minutes (saupoudrer de farine pour lier la sauce) ; ajouter le concentré de tomates et mélanger à l'aide d'une petite écumoire ; mouiller avec le vin blanc et le fond brun de veau ; ajouter les gousses d'ail et le bouquet garni ; saler et poivrer puis cuire l'estouffade à couvert au four à 200 °C pendant 2h à 2h30 suivant la qualité de la viande (surveiller attentivement la réduction de la sauce et remuer de temps en temps pendant la cuisson).
- Laver, éliminer le pédoncule des tomates, éplucher, épépiner, concasser la fondue de tomates en cuisson. Rajouter les olives ; dégraisser la sauce, vérifier sa liaison et son assaisonnement.
- Ajouter la fondue de tomates et laisser mijoter l'estouffade durant quelques minutes ; ajouter en dernier les olives et réserver l'estouffade à couvert au bain-marie.
- Concasser, hacher et essorer le persil pour la décoration.



## ingrédients

### Eléments de base :

- 1,6 kg de sauté de bœuf paré sans os (paleron, côtes découvertes, gîte à la noix) en morceaux de 50 g
- 8 cl d'huile
- 200 g de carottes
- 200 g d'oignons
- 60 g de farine
- 40 g de concentré de tomates
- 1 bouquet garni
- 8 gousses d'ail
- 80 cl de vin blanc
- 80 cl de fond brun de veau non lié

### Garniture :

- 200 g d'olives vertes dénoyautées

### Fondue de tomates :

- 4 cl d'huile
- 40 g d'oignons
- 800 g de tomates
- 1 bouquet garni
- 4 gousses d'ail

### Finition :

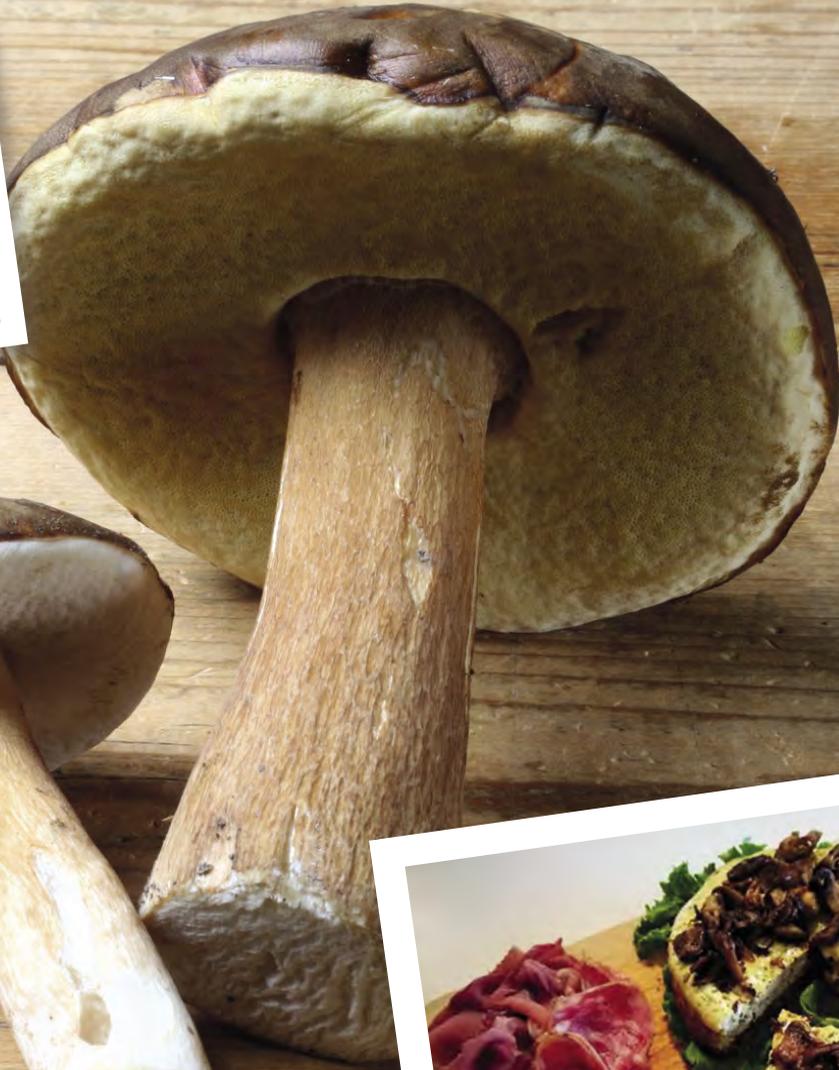
- 20 g persil

### Assaisonnement :

- Sel fin, poivre moulu
- Sucre

87 - Haute-Vienne





# Planche vosgienne

**Chef cuisinier Stéphanie Pontier**  
COLLÈGE JULES FERRY - EPINAL



Temps  
préparation  
**15 min**



Temps  
cuisson  
**45 min**



**4**  
Personnes

- Préchauffer le four à 150°C.
- Écraser les biscuits salés et mélanger avec le beurre fondu.
- Étaler la préparation dans un moule beurré et avec du papier sulfurisé (ou un cercle).
- Fouetter le fromage frais de chèvre avec les œufs.
- Ajouter sel, poivre et l'ail des ours.
- Verser dans le moule.
- Enfourner pendant 45 min.
- Couper les cèpes.
- Hacher l'échalote.
- Poêler les champignons avec un peu d'huile d'olive.
- Servir avec une salade verte.



## ingrédients

- 100 g de biscuits salés
- 45 g de beurre
- 275 g de fromage frais de chèvre
- 2 œufs
- 200 g de cèpes
- 1 échalote
- 4 tranches de jambon cru fumé
- 8 tranches de fuseau lorrain
- 1 saucisson
- 1 c à s d'ail des ours
- Sel, poivre

**88 - Les Vosges**





# Vosgiflette au "cœur de massif"

**Chef cuisinier Nathalie Florentin**

COLLÈGE LOUIS PERGAUD - CHÂTEL-SUR-MOSELLE



Temps  
préparation  
**30 min**

Temps  
cuisson  
**20 min**



**4**  
Personnes

- Faire cuire les pommes de terre en robe des champs environ 20 min ; vérifier la cuisson.
- Laisser refroidir. Éplucher et couper les pommes de terre en rondelles. Saler et poivrer légèrement (attention le lard est déjà salé).
- Faire revenir légèrement les lardons, les oignons et l'échalote.
- Dans un plat à gratin, alterner par couches les pommes de terre, les lardons, le cœur de massif coupé en fines tranches.
- Terminer par une couche de fromage, la crème et le vin blanc.
- Faire cuire à four chaud 180°C pendant 20 min et déguster avec une salade verte.



## *ingrédients*

- 1 kg de pommes de terre, variété "la Gourmandine"
- 3 oignons finement hachés
- 1 échalote finement hachée
- 250 g de lardons fumés
- 250 g de "cœur de massif" (fromage vosgien)
- 20 cl de crème fraîche
- 10 cl de vin blanc
- Sel, poivre

**88 - Les Vosges**





# Mille-feuilles de choux Comtois

**Chef cuisinier Philippe Bœglin**

COLLÈGE RENÉ GOSGINNY - VALDOIE



Temps  
préparation  
**40 min**

Temps  
cuisson  
**40 min**



**6**  
Personnes

- Laver tous les légumes et les éplucher.
- Couper finement le chou vert et le poireau.
- Effeuilier le chou frisé.
- Couper en fines lamelles les carottes, le céleri et les pommes de terre.
- Couper la poitrine fumée en lardons (en fonction du choix avec les saucisses).
- Hacher la viande et faire revenir avec le poireau et les lardons, assaisonner.
- Cuire les saucisses et les couper en rondelles.
- Blanchir et cuire les deux choux à l'anglaise (eau bouillante salée).
- Cuire les lamelles de carottes, céleri et pommes de terre séparément à la vapeur.
- Confectionner un appareil avec la cancoillotte, la crème, les œufs et l'assaisonnement.
- Râper le Comté.
- Bien égoutter les choux.
- Monter les plats par couches en alternant les couleurs.
- Couler l'appareil dessus.
- Finir le plat par une couche de Comté râpé.
- Préchauffer le four à 180°.
- Cuire 35 à 40 min à 160°.



## ingrédients

- 400 g choux frisé
- 200 g saucisse de Montbéliard ou saucisse de Morteau ou poitrine fumée ou salée
- 400 g de chou vert
- 200 g de carottes
- 450 g de viande de bœuf (bio)
- 200 g de céleri
- 3 œufs
- 300 g de poireaux
- 200 g de cancoillotte
- 600 g de pommes de terre
- 30 cl crème fraîche
- Sel, poivre
- 100 g de Comté

90 - Territoire de Belfort



# LES ENJEUX PORTÉS PAR L'ASSOCIATION

## Développement économique

### Ramener de la valeur ajoutée aux producteurs

Agrilocal offre aux acheteurs publics un outil simple pour la recherche de fournisseurs 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.

## Aménagement et ancrage territorial

### Développer les circuits de proximité

### Mettre en relation l'offre et la demande

Intuitif, rapide, Agrilocal offre un gain de temps précieux pour l'achat de denrées alimentaires en circuits courts.

Grâce à un module de géolocalisation, les acheteurs obtiennent une photographie instantanée de l'offre agricole de proximité.

Sur un territoire, Agrilocal re-tisse du lien entre le monde rural et la restauration collective.

## Approvisionnement durable et de qualité

### Faciliter l'accès à des denrées de qualité

### Encourager le développement de l'agriculture biologique

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, conformément aux objectifs du Grenelle.

## Éducation et pédagogie

### Développer et promouvoir une restauration collective de "plaisir"

### Éduquer aux goûts

Agrilocal incite à la commande de produits sains, frais et diversifiés répondant aux exigences nutritionnelles de la restauration collective.

Agrilocal s'inscrit dans des démarches de valorisation de patrimoines culinaires, de plaisir, et de découverte de goûts, notamment pour les publics scolaires.

agriculture

local

durable

alimentation

bio

innovation

territoire

marchés publics

sensibilisation

goût

qualité

cuisine

agriculture raisonnée

savoir-faire

saisonnalité

restauration collective

praticité

éducation

fraîcheur

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

**Rédaction**  
Nicolas Portas

**Crédits photos**  
Agence Bio, Conseil départemental du cantal,  
Conseil départemental de la Creuse, Aurélien Ferreira –  
Conseil départemental de la Haute-Garonne, Alix Bougain,  
Conseil départemental de la Haute-Vienne, Stéphane Pontier,  
Conseil départemental de la Saône et Loire,  
Magali Weber et Madeline Didier, Julien Meyroneinc, Fotolia.

**Impression**  
Imprimerie Decombat  
Tirage 6 000 exemplaires - Diffusion gratuite

**Conception réalisation**  
vice.versa-clermont.fr



# L'ASSOCIATION AGRILocal.FR ACCOMPAGNE VOS TERRITOIRES

**Créée en juillet 2013,  
l'association AGRILocal.FR  
a pour vocation  
de promouvoir  
les circuits courts,  
le développement de  
l'agriculture de proximité et  
le renforcement  
de l'économie locale,  
notamment via  
la restauration collective.**

**Co-présidée par  
les départements de la  
Drôme et du Puy-de-Dôme,  
cette association est ouverte  
à toutes les collectivités  
désirant s'équiper de l'outil  
AGRILOCAL.**

**Les départements,  
collectivités de proximité  
par excellence, en relation  
directe avec les autres  
collectivités territoriales,  
sont les acteurs premiers  
du rapprochement  
acheteurs-fournisseurs.**

## **Les actions de l'Association sont multiples**

- Promotion, développement et mutualisation du dispositif Agrilocal,
- Accompagnement méthodologique des adhérents,
- Formation des utilisateurs à l'utilisation du logiciel Agrilocal et assistance,
- 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)**

## **Contact**

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