

COLLECTION À LA DÉCOUVERTE DES PRODUITS LOCAUX

N°7

# CUISINER LOCAL

## *à la maison*



FAVORISER LE CIRCUIT COURT EN RESTAURATION COLLECTIVE

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





100%  
local  
avec  
AGRILOCAL

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

Rédaction : Nicolas Portas

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

Conception réalisation : Turbulences

### 10 ans d'engagement en faveur d'une alimentation locale et durable en restauration collective

Depuis sa création, Agrilocal rassemble 38 départements, près de 3 700 acheteurs et 6 400 fournisseurs, tous engagés dans le développement des circuits alimentaires de proximité pour faire de nos restaurants collectifs les premières vitrines de l'excellence de notre agriculture et de nos terroirs.

10 années au cours desquelles les Conseils départementaux se sont engagés en faveur d'une alimentation durable et locale, pour renforcer le lien social, le dynamisme des territoires et l'éducation au goût des plus jeunes grâce à des produits de qualité, bien cuisinés.

10 ans, qu'Agrilocal permet non seulement de donner accès facilement aux acheteurs de la restauration collective (écoles, collèges, lycées, maisons de retraite, etc.) à des produits locaux, bio, de saison, mais aussi de créer du lien entre producteurs et consommateurs. Cela permet à nos agriculteurs de vivre dignement de leur métier, de promouvoir le patrimoine local et de valoriser le savoir-faire de nos cuisiniers de restauration collective.

### 10 ANS D'UN MÊME LEITMOTIV : ENSEMBLE, SOYONS ACTEURS DU MANGER MIEUX, DU MANGER BON, ET DE LA PROMOTION DES CIRCUITS COURTS SUR NOS TERRITOIRES !

A travers cette nouvelle édition du livre de recettes « Cuisinier local à la maison », venez découvrir la richesse de notre patrimoine culinaire et agricole, sublimée au travers de recettes gourmandes, confectionnées par les professionnels de la restauration collective passionnés qui, tous les jours, s'emploient à vous proposer des produits de qualité, issus de nos terroirs.

Alors n'attendez plus, à vos fourneaux et très bonne dégustation !

Les Co-Présidents de l'association nationale Agrilocal

Lionel CHAUVIN

Jean-Luc DURAND

CUISINER LOCAL  
à la maison

# Sommaire

<b>01 - AIN</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Poire pochée au safran et miel, pain d'épices et bleu de Gex</li><li>• Le Muff'Ain</li></ul>	<b>p07</b> <b>p09</b>
<b>03 - ALLIER</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Filet de truite du Sichon, sauce au safran, écrasé de pomme de terre à l'huile de cacahuète et poêlée de pleurotes</li><li>• Sauté de lapin à la moutarde de Charroux et estragon</li></ul>	<b>p11</b> <b>p13</b>
<b>11 - AUDE</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Ajo blanco jambon et croutons grillés</li><li>• Pause Abricot façon Belle Hélène</li><li>• Le nid d'abricot cathare</li></ul>	<b>p15</b> <b>p17</b> <b>p100</b>
<b>15 - CANTAL</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Croziflette auvergnate</li><li>• Cornet de Murat chantilly à la gentiane</li></ul>	<b>p19</b> <b>p21</b>
<b>17 - CHARENTE-MARITIME</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Duo d'huîtres chaudes : huîtres safranées et huîtres crépinettes</li><li>• La Galette Saintongeaise à l'Angélique et au Cognac</li></ul>	<b>p23</b> <b>p25</b>
<b>18 - CHER</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Fondant aux noix du Berry</li><li>• Écrasé de pommes de terre au poulet et chèvre frais</li></ul>	<b>p27</b> <b>p29</b>
<b>21 - CÔTE D'OR</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Gougères aux brocolis</li><li>• Moelleux au chocolat et brocolis [recette anti-gaspi]</li></ul>	<b>p31</b> <b>p33</b>
<b>22 - CÔTES D'ARMOR</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Crumble de poisson aux agrumes</li></ul>	<b>p35</b>
<b>25 - DOUBS</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Entremet fraise et rhubarbe</li><li>• Choux à la crème de sapin</li></ul>	<b>p37</b> <b>p39</b>
<b>26 - DRÔME</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Caillette</li><li>• Gratin de ravioles aux courgettes</li></ul>	<b>p41</b> <b>p43</b>
<b>28 - EURE-ET-LOIR</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Sauté de porc au cidre</li></ul>	<b>p45</b>
<b>29 - FINISTERE</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Sauté de porc au miel et romarin</li><li>• Croustillant au brie, carottes braisées au cumin sur sa salade d'endives</li></ul>	<b>p47</b> <b>p49</b>
<b>31 - HAUTE-GARONNE</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Emincé de bœuf à l'Asiatique</li><li>• Ananas rôti et sa chantilly</li></ul>	<b>p51</b> <b>p53</b>
<b>34 - HERAULT</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Moelleux au chocolat, cœur abricot du Roussillon et romarin</li><li>• Filet de lieu, escalivade de légumes du soleil</li></ul>	<b>p55</b> <b>p57</b>
<b>39 - JURA</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Tartine de serra, écailles de morteau, chantilly moutarde</li></ul>	<b>p59</b>
<b>40 - LES LANDES</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Riz au lait crémeux</li><li>• Tartare de truite, sauce beurre fondu au caviar rouge</li></ul>	<b>p61</b> <b>p63</b>
<b>52 - HAUTE MARNE</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Bœuf en gelée zéro gaspi, légumes pot-au-feu sauce tartare</li><li>• La Pavlova à ma façon</li></ul>	<b>p65</b> <b>p67</b>
<b>55 - MEUSE</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Terrine de Madeleine de Commercy</li><li>• Filet mignon de porc à la mirabelle et son gratin de pommes de terre au brie de Meaux</li></ul>	<b>p69</b> <b>p71</b>
<b>63 - PUY-DE-DÔME</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Clafoutis aux cerises puydomoises</li><li>• Galette végétale de la plaine de la Limagne</li></ul>	<b>p73</b> <b>p75</b>
<b>70 - HAUTE-SAÔNE</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Truite en écailles de Morteau, écume au Comté et gaufre de légumes</li><li>• Palets Haut-Saônois</li></ul>	<b>p77</b> <b>p79</b>
<b>71 - SAÔNE-ET-LOIRE</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Sauté de poulet au cidre et aux pommes</li><li>• Cuisses de poulet gratinées à l'Emmental</li></ul>	<b>p81</b> <b>p83</b>
<b>76 - SEINE-MARITIME</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Burger Printanier, vinaigrette aux asperges et graines de lin</li></ul>	<b>p85</b>
<b>81 - TARN</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Quiche façon tarnaise</li><li>• Tarte revisitée aux petits légumes</li></ul>	<b>p87</b> <b>p89</b>
<b>86 - LA VIENNE</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Croustillant de cabillaud, beurre blanc vanille, clafoutis de pomme de terre</li></ul>	<b>p91</b>
<b>89 - YONNE</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Œuf cocotte campagnard dans sa brioche</li><li>• Tourte à l'andouillette de Troyes et au Chaource AOP accompagnée de sa salade de mesclun au vinaigre de cidre et huile de Colza du Pays d'Othe</li></ul>	<b>p93</b> <b>p95</b>
<b>90 - TERRITOIRE -DE-BELFORT</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Corolle d'artichaut coulis de betterave</li></ul>	<b>p97</b>



## Poire pochée au safran et miel, pain d'épices et bleu de Gex



**Chef cuisinier**  
**François JOLY**  
Cantine scolaire  
Divonne les Bains  
DIVONNE-LES-BAINS



Préparation  
**30 min**



Cuisson  
**30 min**



**4**  
Personnes

### INGRÉDIENTS

- 4 poires
- Bleu de Gex
- Safran
- 100 g de miel
- 0,5 l de vin blanc
- 4 petites tranches de pain d'épices
- Vinaigre de cidre
- Huile d'olive
- Roquette
- Sel, poivre

- Eplucher les poires et confectionner un bouillon avec le miel, le vin blanc et le safran. Faire cuire le bouillon 10 min jusqu'à frémissement.
- Mettre à cuire les poires dans le bouillon pendant 20 min, sortir et refroidir.
- Faire réduire le bouillon jusqu'à l'obtention d'un liquide sirupeux, laisser refroidir.
- Ajouter un peu de vinaigre de cidre puis ajouter de l'huile d'olive en battant pour obtenir une vinaigrette. Assaisonner.
- Couper 6 petites tranches de pain d'épices et des bâtonnets de bleu de Gex. Couper les poires en 2 et les vider.
- Dresser sur une assiette la demi-poire, le bleu de Gex, un peu de roquette. Ajouter la vinaigrette sur le tout.



## Le Muff'ain



**Chef cuisinier**  
**Francine LIOUX**  
Collège Anne Franck  
MIRIBEL



Préparation  
**25 min**



Cuisson  
**12 min**



**6**  
Personnes

### INGRÉDIENTS

- 200 g de farine complète
- 180 g de comté râpé
- 120 g de Bleu de Gex en petits dés
- 4 œufs
- 2 c. à c. de graines de moutarde noire
- 1 sachet de levure
- 4 c. à s. d'huile de colza
- 4 c. à s. de crème fraîche
- 4 pincées de mélange 4 épices
- 50 g de cerneaux de noix
- Sel, poivre du moulin

- Préchauffer le four à 180°C (th.6).
- Battre les œufs en omelette, saler et poivrer légèrement.
- Ajouter (dans cet ordre en incorporant chacun des ingrédients délicatement) : la farine, les graines de moutarde, les épices, la levure, la crème fraîche, l'huile, puis le Comté et le Bleu de Gex.
- Bien mélanger.
- Remplir les moules à mini-muffins aux deux tiers, déposer un cerneau de noix et enfourner pour 12 min.
- Conseil du chef : « Ces Muff'ain accompagnent parfaitement la Bl'Ainquette et peuvent se déguster en apéritif. Bonne dégustation ».



@grilocal03vfr



## Filet de truite du Sichon, sauce au safran, écrasé de pomme de terre à l'huile de cacahuète et poêlée de pleurotes



**Chef cuisinier**  
**Stéphane DEBORDE,**  
**Maxime DUBOIS**  
**et Romain CELESTE**  
Collège  
Jean-Jacques Soulier  
MONTLUCON



Préparation  
**35 min**



Cuisson  
**40 min**



**6**  
Personnes

### INGRÉDIENTS

- 6 truites du Sichon (03)
- Huile d'olive, sel, poivre

#### Sauce au safran :

- 3 échalotes
- 15 cl de vin blanc
- 50 cl de fumet de poisson maison
- 50 cl de crème
- 20 pistils de safran de Marie à Trezelles (03)

#### Ecrasé de pomme de terre :

- 1 kg de pomme de terre de Nicolas Vanstracee à Créchy (03)
- 50 ml d'huile de cacahuète de l'huilerie de Lapalisse (03)
- 30 g de ciboulette

#### Poêlée de pleurotes :

- 200 g de pleurote de Arnaud GERARD à Vernusse (03)
- 20 g de beurre
- 10 g de persil
- 10 g d'ail

- Lever les filets de truite puis les réserver au frais. Préparer un fumet de poissons maison.
- Faire infuser les pistils de safran dans la crème froide. Faire revenir les échalotes ciselées et déglacer au vin blanc. Laisser réduire puis ajouter le fumet de poissons.
- Ajouter la crème de safran, laisser réduire et assaisonner. Réserver au chaud.
- Eplucher, laver et cuire les pommes de terre dans de l'eau salée.
- Egoutter les pommes de terre et les écraser à la fourchette. Ajouter petit à petit l'huile de cacahuètes et la ciboulette, assaisonner et réserver au chaud.
- Nettoyer les pleurotes (ne pas les laver), les faire cuire dans le beurre et ajouter le persil et l'ail, assaisonner et réserver au chaud.
- Assaisonner et cuire les filets de truite. Dresser les assiettes et servir chaud.



## Sauté de lapin à la moutarde de Charroux et estragon



**Chef cuisinier**  
**Edouard DIZIER**  
Centre Hospitalier  
Moulins-Yzeure  
MOULINS



Préparation  
**120 min**



Cuisson  
**60 min**



**6**  
Personnes

### INGRÉDIENTS

- 1,5 kg de morceaux de lapin
- 100 g d'oignons
- 2 carottes
- 1/2 l de vin blanc
- 5 c. à s. de moutarde de Charroux (03)
- 4 c. à s. de crème épaisse
- 2 l de fond blanc (bouillon) ou eau
- 3 c. à s. de farine
- 1 branche d'estragon
- Sel, poivre

- Faire revenir les morceaux de lapin dans une cocotte.
- Retirer les morceaux de la cocotte et faire revenir carottes et oignons émincés.
- Ajouter les morceaux de viande colorés et singer avec la farine.
- Déglacer au vin blanc, ajouter l'eau ou le bouillon, la branche d'estragon et laisser cuire à feu très doux.
- En fin de cuisson, enlever les morceaux de viande.
- Rectifier l'assaisonnement de la sauce, ajouter la moutarde et la crème.  
Surtout ne pas faire rebouillir.
- Dresser dans une assiette le lapin, napper de sauce, ajouter quelques morceaux de carottes.



## Ajo blanco jambon et croûtons grillés



**Chef cuisinier**  
**Clément LEGRAS**  
**et Pierre-Yves**  
**ROMMELAERE**  
Collège Joseph Anglade  
LEZIGNAN-CORBIERES



Préparation  
**15 min**  
+ 24h de  
repos



**5**  
Personnes

### INGRÉDIENTS

- 200 g d'amande blanche (Terre d'Amandes - Ornaisons)
- 3-4 gousses d'ail (O'bio - Villedaigne)
- 200 g de mie de pain (Fournil Bio de Luc - Luc-sur-Aude)
- 5 cl de vinaigre balsamique (Vinaigrerie Cyril Codina - Lagrasse)
- 5 cl d'huile Olive (Pasquier Luc - Lagrasse)
- 100 g de jambon sec (Les Groins de Garrigues - Félines-Minervois)
- 1 l d'eau

- Mettre à tremper le pain, l'ail, les amandes, le vinaigre, l'huile et l'eau. Laisser reposer 24h.
- Le lendemain, mixer le tout.
- Découper le jambon en tranche, le faire griller au four 10 min à 170°C.
- Découper trois tranches de pain en croûtons et les mettre à griller au four.
- Découper le jambon grillé en lamelles.
- Verser la soupe d'amande dans un bol.
- Déposer sur la soupe : le jambon, les croûtons, quelques gouttes d'huiles et des herbes fraîches pour la décoration. Bon appétit.



## Pause Abricot

### façon Belle Hélène



**Chef cuisinier**  
**Dimitri GAVIGNAUD**  
**et l'équipe de cuisine**  
 Collège Marcelin Albert  
 SAINT-NAZAIRE-D'AUDE



Préparation  
**20 min**



Cuisson  
**10 min**



**6**  
 Personnes

#### INGRÉDIENTS

- 12 abricots
- 250 g de chocolat noir
- 20 cl de crème 30% de MG
- 100 g de sucre
- 1 pincée de cannelle
- Eau
- 1 bouquet de menthe

- Laver et dénoyauter les abricots.
- Pocher les abricots 10 min (90 g de sucre, 180 g d'eau, cannelle). Retirer, peler, réserver.
- Monter la crème au batteur (10 g de sucre et 20 cl de crème).
- Faire fondre le chocolat 2 min au micro-onde. Verser dans une tasse à café.
- Sur une ardoise, dresser les abricots, la sauce chocolat, la crème fouettée.
- Décorer avec de la menthe.



## Croziflette auvergnate



**Chef cuisinier**  
**Benoit DELHOMÈNE**  
Collège Pierre Galéry  
MASSIAC



Préparation  
**10 min**



Cuisson  
**25 min**



**5**  
Personnes

### INGRÉDIENTS

- 200 g de crozets nature
- 100 g de crozets sarrasin
- 250 g de dés de jambon blanc
- 100 g de lardons fumés
- 1 oignon
- 1/2 litre de crème fraîche
- 350 g de Saint-Nectaire ou de Cantal

- Faire cuire les crozets dans un grand volume d'eau bouillante salée pendant 15 min.
- Egoutter les crozets et les refroidir à l'eau froide.
- Emincer l'oignon.
- Dans une poêle, ajouter les lardons puis les faire revenir avec l'oignon pendant 3 min. Ajouter les dés de jambon.
- Dans une terrine, mélanger l'ensemble des crozets avec la préparation oignon, lardons et dés de jambon.
- Dans un plat à gratin, ajouter le mélange ci-dessus puis verser la crème sur la préparation. Disposer sur le dessus des lamelles de Saint-Nectaire ou de Cantal.
- Faire gratiner 10 min à four chaud (environ 180°C). Servir avec une salade verte.



# Cornet de Murat

## chantilly à la gentiane



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



Préparation  
**20 min**



Cuisson  
**18 min**



**8**  
Personnes

### INGRÉDIENTS

#### Pâte :

- 3 œufs
- 140 g de sucre
- 140 g de farine

#### Crème chantilly :

- 50 cl de crème épaisse
- 100 g de sucre glace
- Un peu de liqueur de gentiane

- Préchauffer le four à 180°C.  
Huiler légèrement une plaque à pâtisserie.
- Mélanger ensemble les œufs, le sucre, la farine afin d'obtenir une pâte homogène.
- Disposer sur la plaque huilée des petits tas de pâte puis l'étaler en forme de rond très fin de 15 cm de diamètre.
- Enfourner et cuire 4 à 6 min.
- Préparer la planche à cornet (planche munie de trou cylindrique de même diamètre).
- Sortir la plaque du four, décoller la pâte à l'aide d'une spatule et rouler la pâte chaude pour former des cornets. Planter les cornets dans la planche à cornet pour former un cône et laisser refroidir. Renouveler l'opération avec le reste de la pâte.
- Dans un saladier refroidi, verser la crème, ajouter le sucre glace, la gentiane et monter à consistance idéale. Garnir les cornets avec une poche à douille cannelée.






## Duo d'huîtres chaudes : huîtres safranées et huîtres crépinettes



**Chef cuisinier**  
**Christine MARTIN**  
Collège de l'Atlantique  
AYTRE



Préparation  
**60 min**



Cuisson  
**5 min**



**2**  
Personnes

### INGRÉDIENTS

- 8 huîtres n°2
- 2 saucisses crépinettes
- 100 g de blanc de poireau
- 2 jaunes d'œufs
- 2 x 20 g de beurre
- 15 cl de crème épaisse
- 0,5 g de Safran
- Un bouquet de persil frais
- 1 c. à s. de Cognac
- Gros sel
- Mini brochettes

- Préparer les huîtres : déposer les huîtres entières dans un plat et les passer au four 5 min à 180°C. Ouvrir les coquilles et réserver les huîtres dans une assiette au frais. Laver les coquilles. Récupérer le jus du plat et le passer au chinois. Réserver.
- **Huîtres crépinettes** : hacher le persil frais, faire cuire les saucisses dans une poêle chaude. Laisser refroidir et découper les saucisses en bouchons de 2 cm environ. Sur une petite brochette en bois, piquer un morceau de saucisse, une huître dans le sens de l'épaisseur puis un autre morceau de saucisse.
- Faire sauter les brochettes d'huîtres crépinettes dans la poêle avec un morceau de beurre. Flamber au cognac et saupoudrer de persil haché. Dans un plat, caler 4 coquilles à l'aide de gros sel et y déposer les brochettes. Réserver au chaud.
- **Huîtres safranées** : tailler le blanc de poireau en julienne puis faire étuver au beurre dans une poêle chaude pour réaliser la fondue de poireau.
- Fouetter la crème et réserver.
- **Confectionner le sabayon** : dans une petite casserole, mélanger 2 jaunes d'œufs, 2 cuillerées à soupe de jus d'huîtres et le safran. Porter à ébullition tout en fouettant énergiquement. Hors du feu, incorporer délicatement la crème au sabayon.
- Dans un plat, caler 4 coquilles avec le gros sel, les garnir de fondue de poireau puis d'une huître. Napper avec le sabayon. Juste avant de servir, passer au four en position grill, 5 min à 200°C jusqu'à coloration.

agri|local17

# La Galette Saintongeaise

à l'Angélique et au Cognac



**Chef cuisinier**  
**Steve LANGLAIS**  
Collège Marc JeanJean  
MATHA



Préparation  
**40 min**



Cuisson  
**10 min**



**6**  
Personnes

## INGRÉDIENTS

Pour une galette de 28 cm environ :

- 250 g de sucre
- 125 g de beurre doux + pour le moule
- 3 gros œufs
- 250 g de sucre ramolli (surtout pas fondu)
- 5-6 bâtons d'Angélique confite
- 1 sachet de sucre vanillé (ou 1 c. à s. de Cognac)
- 1/2 sachet de levure
- 1 pincée de sel

- Préchauffer le four à 220°C : chaleur sèche (pas de chaleur tournante).
- Dans un saladier, verser le sucre puis le beurre ramolli et malaxer avec les mains jusqu'à obtenir une pommade compacte (veiller à garder les mains bien fraîches). Ajouter 2 jaunes d'œufs et malaxer. Monter les blancs en neige ferme avec une pincée de sel.
- Ajouter au mélange du saladier une cuillère à soupe de blancs et malaxer avec les mains, faire de même avec une cuillère à soupe de farine. Renouveler l'opération d'ajout de blancs, malaxage, farine, malaxage jusqu'à épuisement des deux ingrédients et obtention d'une pâte ferme.
- Couper en dès les bâtons d'Angélique et les ajouter à la préparation ainsi que le parfum (cognac ou sucre vanillé). Malaxer.
- Battre le 3<sup>ème</sup> œuf entier.
- Beurrer et fariner un plat à tarte. Déposer la pâte au milieu du moule et se servir d'une cuillère trempée dans l'œuf battu pour étaler la pâte et l'emmener jusqu'aux bords sur une épaisseur d'un demi centimètre environ. Dorer avec un peu d'œuf battu et dessiner des sillons avec une fourchette.
- Enfourner 10 min environ, sortir après légère coloration. Laisser refroidir avant de démouler et de déguster.



## Fondant aux noix du Berry



**Chef cuisinier**  
**Monique MINEO**  
Collège Emile Littré  
BOURGES



Préparation  
**20 min**



Cuisson  
**20 min**



**6**  
Personnes

### INGRÉDIENTS

- 125 g de beurre
- 150 g de noix
- 3 œufs
- 20 g de farine
- 100 g de sucre

- Faire fondre le beurre.
- Concasser les noix.
- Battre les œufs et le sucre.
- Ajouter la farine.
- Ajouter les noix concassées.
- Mettre l'appareil dans un moule à manqué beurré.
- Mettre au four à 180°C pendant 20 min.

AGRILOCAL18.fr



# Écrasé de pommes de terre

## au poulet et chèvre frais



**Chef cuisinier**  
**Stéphane CLAVIER**  
Collège multi-sites  
Axel Kahn  
CHATEAUMEILLANT



Préparation  
**45 min**



Cuisson  
**30 min**



**6**  
Personnes

### INGRÉDIENTS

- 1 kg de pommes de terre
- 6 escalopes de poulet de 130 g environ
- 25 cl de crème fleurette
- 1 échalote
- 100 g de chèvre frais
- 50 g de beurre
- 100 g d'emmental râpé
- Ciboulette fraîche
- Sel, poivre

- Eplucher les pommes de terre et les cuire à l'autocuiseur 13 à 15 min en fonction de leur taille.
- Laver la ciboulette et la couper en petits morceaux.
- Emincer les blancs de poulet en petits cubes et les revenir à la poêle avec les échalotes, laissez refroidir.
- Quand les pommes de terre sont cuites et froides, les écraser grossièrement à la fourchette en ajoutant la crème, le sel, le poivre, la ciboulette, le chèvre frais et les cubes de poulet.
- Dresser dans un plat à gratin graissé et parsemer d'emmental.
- Faire dorer 30 min au four à 180°C. Servir avec une salade composée.





## Gougères aux brocolis



L'ensemble des chef(fe)s  
cuisiniers des collèges de Côte-  
d'Or suite à un travail collectif de  
recettes basées sur les Brocolis.  
Recette réalisée par la cheffe  
Nathalie BUISINE

Collège François Pompon  
SAULIEU



Préparation  
20 min



Cuisson  
20 min



5-6  
Personnes

### INGRÉDIENTS

#### Pâte à gougères :

- 1/2 l d'eau
- 400 g de farine
- 200 g de beurre
- 11 œufs
- 250 g d'emmental râpé
- Sel, poivre, muscade

#### Mousse aux brocolis :

- 500 g de brocolis
- 20 cl de crème liquide entière
- 2 blancs d'œufs
- 1/2 gousse d'ail
- Piment en poudre
- Sel, poivre

- **Gougères** : faire chauffer l'eau avec le beurre, sel, poivre, muscade. Ajouter la farine et dessécher la pâte à feu moyen. Mettre au batteur, mélanger pour refroidir un peu la pâte, puis ajouter les œufs un à un. Ajouter l'emmental râpé.
- Dresser sur une plaque à l'aide de cuillères ou poche à douille. Enfourner et cuire 20 min à 170°C à chaleur pulsée.
- **Mousse aux brocolis** : détailler le brocoli en bouquets et les faire cuire dans une casserole d'eau salée. Une fois la cuisson terminée, les égoutter et laisser une tête de côté pour la décoration. Mixer le reste avec la gousse d'ail. Assaisonner la préparation avec du sel et du poivre.
- Verser les blancs d'œufs dans un saladier, les saler et les monter en neige très ferme. Incorporer délicatement les blancs au brocoli à l'aide d'une spatule.
- Monter les 20 cl de crème en chantilly. Pour ce faire, utiliser un saladier et une crème liquide bien froide puis l'incorporer à la préparation.
- **Assemblage** : dresser la mousse dans les gougères (utiliser une poche à douille pour un résultat propre). Couper le tronc du brocoli mis de côté et déposer une tête sur chaque gougère. Placer au réfrigérateur et servir au moment venu.
- Bon appétit !



## Moelleux au chocolat et brocolis

(recette anti-gaspi)



L'ensemble des chef(fe)s cuisiniers des collèges de Côte-d'Or suite à un travail collectif de recettes basées sur les Brocolis.  
Recette réalisée par le chef Romain TURBAN  
Collège Paul Fort  
IS-SUR-TILLE



Préparation  
20 min



Cuisson  
20 min



10  
portions

### INGRÉDIENTS

- 250 g de brocolis (tiges et branches) en purée
- 180 g de farine
- 100 g de poudre d'amande
- 150 g de chocolat noir
- 90 cl d'huile d'olive
- 75 g de sucre
- 5 g de levure

- Cuire le brocoli et le réduire en purée.
- Ajouter le sucre et l'huile.
- Ajouter la farine, la levure et la poudre d'amandes. Bien mélanger.
- Faire fondre le chocolat au bain-marie.
- Mélanger le chocolat à la préparation.
- Répartir dans des moules individuels graissés.
- Cuire au four à 180°C pendant 15-20 min.



## Crumble de poisson aux agrumes



**Chef cuisinier**  
**David DESCHAMPS**  
**et l'équipe de cuisine**  
Collège Jean Richepin  
PLENEUF-VAL-ANDRE



Préparation  
**45 min**



Cuisson  
**20 min**



**6**  
Personnes

### INGRÉDIENTS

- 600 g de filet de poisson frais et local
- 150 g de carottes, navets, oignons
- 120 g de zestes d'orange
- 50 g de zestes de citron
- 25 g de beurre demi-sel
- 50 g de farine
- Sel, poivre

- Zester les oranges et les citrons puis les faire confire dans un sirop (eau et sucre) à 30°C.
- Pâte du crumble : dans un saladier, mélanger la farine et le beurre. Malaxer le tout avec les doigts pour obtenir une pâte sableuse.
- Mélanger la pâte aux zestes d'orange et de citron.
- Préparer votre brunoise : découper vos légumes (carottes, navets, oignons) en petits dés de 5 mm.
- Mettre cette brunoise dans le fond d'un plat, déposer les filets de poisson dessus puis assaisonner avec le sel et le poivre.
- Etaler la pâte à crumble, la détailler en rond et la poser sur le poisson.
- Mettre au four 15-20 min à 140°C.  
Disposer dans les assiettes en mettant quelques zestes décoratifs au dessus.



Agrilocal 25/



## Entremet fraise et rhubarbe



**Chef cuisinier**  
**Mélanie NEUBECK**  
 Collège Olympe de Gougues  
 SAINT-HIPPOLYTE



Préparation  
**45 min**



Cuisson  
**20 min**



**6**  
 Personnes

### INGRÉDIENTS

- 3 œufs
- 45 g de farine
- 35 g de poudre d'amande
- 20 g de poudre de noisette
- 195 g de sucre (90 g + 30 g + 75 g)
- 300 g de fraise
- 300 g de rhubarbe
- 260 g de crème 35% de MG
- 10 g de gélatine 200 bloom
- Jus de citron

- **Biscuit** : battre les blancs en neige avec 90 g de sucre. Ajouter 2 jaunes d'œufs.
- Incorporer à la maryse : la farine, la poudre d'amande et de noisette. Enfourner 20 min à 180°C.
- **Compotée de rhubarbe** : cuire les morceaux à feu doux avec 30 g de sucre.
- Ajouter le jus de citron et placer au réfrigérateur.
- **Mousse fraise** : mixer les fraises avec 75 g de sucre. Chauffer et incorporer la gélatine préalablement trempée.
- Monter la crème en crème fouettée et l'incorporer à la purée (qui doit être à 32°C). Réaliser le montage à votre façon et décorer avec du chocolat ou de la nougatine.

CUISINER LOCAL  
*à la maison*

Agrilocal 25/



## Choux à la crème de sapin



**Chef cuisinier**  
**Didier BERNARDIN**  
Collège Felix Gaffiot  
QUINGEY



Préparation  
**20 min**



Cuisson  
**25 min**



**6**  
Personnes

### INGRÉDIENTS

- 150 g de farine
- 100 g de beurre
- 4 à 5 œufs  
(suivant grosseur)
- 25 cl de crème liquide  
à 35% de MG
- 20 g de sucre
- 25 cl d'eau
- 1 c. à c. d'arôme de sapin
- 1 pincée de sel

- **Pâte à chou** : dans une casserole, faire bouillir eau, sel, sucre et matière grasse.  
Retirer du feu.
- Ajouter la farine et bien mélanger.  
Faire dessécher la pâte jusqu'à ce qu'elle se détache.
- Ajouter les œufs un par un jusqu'à obtention d'une pâte un peu lisse et pas trop liquide.  
A l'aide d'une poche à douille unie, coucher les choux.
- Cuire les choux à 180°C pendant 25 min.  
Attendre que les choux refroidissent, les ouvrir au tiers supérieur.
- **Chantilly** : battre la crème bien froide à l'aide d'un fouet électrique jusqu'à obtention d'une chantilly.
- Ajouter le sucre et l'arôme sapin.  
Variante : possibilité de remplacer l'arôme sapin par du Pontarlier-anis
- Garnir les choux.  
Servir avec une sauce chocolat noir.

CUISINER LOCAL  
à la maison



© Francis REY



## Caillette



**Chef cuisinier**  
**Cédric GAUTHIER**  
Collège Ernest Chalamel  
DIEULEFIT



Préparation  
**25 min**



Cuisson  
**45 min**



**6**  
Personnes

### INGRÉDIENTS

- 200 g de blettes vertes
- 500 g de chair à saucisse
- crêpine
- 350 g d'épinards frais
- 50 g de foie de poulet
- 50 g d'oignons
- 10 g de sel
- 1 g de poivre
- 1 g de thym
- 1 g de muscade

- Choisir et trier les épinards : garder les épinards aux feuilles vertes foncées, charnues, lisses et fermes.
- Choisir et trier les blettes : garder les blettes aux feuilles souples, bien colorées et aux côtes cassantes.
- Cuire les épinards et les blettes dans de l'eau pendant environ 20 min et les égoutter.
- Hacher les épinards, les blettes, les foies et les oignons.
- Mélanger tous les ingrédients et assaisonner.
- Faire des boules d'environ 8 à 10 cm (historiquement les caillettes font la taille de l'intérieur des deux pommes de mains du préparateur mises face à face) et emballer dans la crêpine en prenant soin de mettre la clef (les raccords de crêpines) dessous.
- Disposer dans un plat creux avec minimum 5 cm de rebord et mettre environ 1 cm d'eau. Cuire 45 min à 170°C (71°C à cœur minimum).



## *Gratin de ravioles aux courgettes*



**Chef cuisinier**  
**Simon KERVELLA**  
**et Agnès CLAPPAZ**  
 Collège Olivier de Serres  
 CLEON-D'ANDRAN



Préparation  
**30 min**



Cuisson  
**30 min**



**6**  
 Personnes

### INGRÉDIENTS

- 1 kg de courgettes
- 500 g de ravioles
- 270 ml de crème liquide
- 20 ml de lait
- 150 g d'emmental râpé
- Sel, poivre

- Laver et découper les courgettes en rondelles (les éplucher si elles ne sont pas bio).
- Précuire les rondelles de courgettes 10 min à la vapeur.
- Dresser les ingrédients dans un plat à gratin, en alternant les couches de courgettes et ravioles. Terminer par des courgettes.
- Mélanger la crème et le lait puis assaisonner avec le sel et le poivre.
- Verser ce mélange dans le plat.
- Parsemer le plat d'emmental râpé.
- Cuire au four 30 min à 180°C.





## Sauté de porc au cidre



**Chef cuisinier**  
**Emilie DOLEANS**  
Collège Joachim du Bellay  
AUTHON-DU-PERCHE



Préparation  
**30 min**



Cuisson  
**105 min**



**4**  
Personnes

### INGRÉDIENTS

- 500 g de sauté de porc
- 2 oignons moyens
- 2 l de fond de jus de porc
- 5 cl d'huile de tournesol
- 2 pommes sucrées
- 2 pommes acides
- 1 bouteille de cidre

- Faire rissoler les oignons ciselés dans l'huile jusqu'à coloration.
- Ajouter la viande et la faire colorer.
- Ajouter 30 cl de cidre pour faire déglacer la viande.
- Délayer le fond de jus de porc dans 2 litres d'eau tiède. Ajouter les carottes coupées en dés, une pomme sucrée (épluchée et vidée), une pomme acide (épluchée et vidée). Cuire 1h15 environ.
- Retirer la viande et les légumes du fait-tout. Laisser le jus de cuisson et ajouter 30 cl de cidre. Laisser réduire pendant 30 min.
- Dresser et servir chaud.  
Bon appétit.

## Sauté de porc au miel et romarin



**Chef cuisinier**  
**Christophe ROBINEAU**  
Collège de la Fontaine  
Blanche  
PLOUGASTEL-DAOULAS



Préparation  
**20 min**



Cuisson  
**40 min**



**4**  
Personnes

### INGRÉDIENTS

- 500 g de sauté de porc
- 2 oignons
- 1 c. à c. d'ail haché
- 1 c. à s. de farine
- 2 c. à s. de miel
- 1 c. à c. de romarin
- 1 bouillon cube
- Huile d'olive
- Sel, poivre

- Eplucher et émincer les oignons. Les verser dans une sauteuse avec l'huile chaude et ajouter les morceaux de porc.
- Faire rissoler jusqu'à ce que la viande soit dorée. Ajouter de l'eau jusqu'à 1 cm au-dessus de la viande avec le bouillon, l'ail, le miel et le romarin.
- Laisser mijoter à feux doux et à couvert pendant 60 min. Vérifier la cuisson de la viande qui doit être tendre.
- Une fois le liquide diminué : saupoudrer de farine et mélanger pour lier la sauce.
- Laisser mijoter encore 5 min pour que la sauce épaississe. Saler et poivrer.
- Servir bien chaud, accompagné d'un écrasé de pommes de terre.





## *Croustillant au brie, carottes braisées au cumin sur sa salade d'endives*



**Chef cuisinier**  
**Olivier PELLANT**  
Collège Paul Langevin  
LE GUILVINEC



Préparation  
**30 min**



Cuisson  
**8 min**



**4**  
Personnes

### INGRÉDIENTS

- 4 feuilles de brick
- 250 g de brie
- 500 g de carottes
- 1 endive
- 1 poignée de mesclun
- Jus d'un demi-citron
- Sel, poivre, cumin
- Huile d'olive

- Eplucher et laver les carottes. Les couper en biseau et les cuire à l'eau bouillante en les gardant bien croquantes (90 sec). Les faire dorer à la poêle avec de l'huile d'olive et du cumin. Assaisonner.
- Couper le brie en 4 morceaux, les disposer sur les feuilles de brick, plier de façon à former une étoile. Les faire dorer dans un four chaud, 5 min à 180°C.
- Laver et essorer les endives et le mesclun. Les assaisonner avec du jus de citron, huile d'olive, sel et poivre.
- Dresser joliment le tout.



## *Emincé de bœuf à l'Asiatique*



**Chef cuisinier**

**Fouad MIARA**

Collège Elisabeth Badinter  
QUINT-FONSEGRIVES



4

Personnes

### INGRÉDIENTS

- 450 à 500 g de bœuf (filet ou bavette)
- 400 g de pousses de soja fraîches
- 300 g de légumes de saison mélangés (poivrons, courgettes, carottes, etc.)
- 1 c. à c. de gingembre
- 1 c. à c. d'ail, épices asiatiques (ou plus selon les goûts)
- 4 c. à s. de graines de sésame
- 10 à 15 cl de sauce soja

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



## Ananas rôti et sa chantilly



**Chef cuisinier**  
**Marjorie BOUTONNET**  
Collège François Mitterrand  
CARAMAN



Préparation  
**20 min**



Cuisson  
**30 min**



**6**  
Personnes

### INGRÉDIENTS

- 1 ananas
- 60 g (20 g + 40 g) de beurre
- 20 g de cassonade
- 1/2 c. à s. d'arôme de vanille
- 200 ml de crème liquide à 30% de MG
- 15 g de sucre glace
- 40 g de sucre en poudre
- 80 g de farine

- **Ananas rôti** : éplucher l'ananas, ôter les yeux, enlever le cœur et le couper en 6 quartiers.
- Faire fondre 20 g de beurre. Le mélanger avec la cassonade, l'arôme vanille et les morceaux d'ananas.
- Plaquer les morceaux d'ananas et faire cuire 5 min à 240°C puis 25 min à 180°C.
- **Chantilly** : monter la crème au batteur (la mettre au congélateur 15 min avant). Une fois qu'elle a doublé de volume, incorporer le sucre glace. Réserver au réfrigérateur.
- **Crumble** : faire fondre le beurre (40 g). Mélanger la farine, le beurre fondu, le sucre blanc et une pincée de sel.
- Mettre la pâte en crumble sur une plaque et faire cuire 20 min à 200°C.
- Dresser avec l'ananas un peu tiède, la chantilly et déposer le crumble refroidi par-dessus.



## Moelleux au chocolat, cœur abricot du Roussillon et romarin



**Chef cuisinier**  
**Jean-Marie, Julien**  
**et l'équipe de cuisine**  
Restaurant scolaire  
de Castries  
CASTRIES



Préparation  
**30 min**



Cuisson  
**10 min**



**6**  
Personnes

### INGRÉDIENTS

#### Moelleux chocolat :

- 200 g de chocolat noir 50%
- 175 g de beurre
- 200 g de sucre
- 100 g de farine
- 6 œufs
- Sel fin

#### Coulis d'abricot au romarin :

- 12 abricots
- 30 g de beurre
- 50 g de sucre semoule
- 3 branches de romarin
- Vanille liquide

- Couper les abricots en dés.  
Dans une casserole, faire fondre le beurre. Ajouter les abricots, le sucre, la vanille et le romarin haché, puis mettre un peu d'eau.
- Mixer le coulis obtenu et ajouter de l'eau s'il est trop épais.  
Prendre des petits moules en silicone, verser la moitié du coulis pour faire des inserts. Mettre au congélateur.
- Faire fondre le chocolat et le beurre au bain-marie.
- Blanchir le sucre et les œufs, ajouter la farine puis le chocolat et le beurre fondu.
- Préchauffer le four à 200°C. Beurrer les moules et ajouter un peu de farine.
- Couler l'appareil au chocolat dans les moules jusqu'à moitié.  
Déposer l'insert abricot et recouvrir avec le reste de l'appareil au chocolat.
- Cuire au four 10 min puis démouler les moelleux directement sur assiette. Servir avec le reste de coulis d'abricot.



## *Filet de lieu, escalivade de légumes du soleil*



**Chef cuisinier**  
**Jean-Marie, Julien**  
**et l'équipe de cuisine**  
Restaurant scolaire  
de Castries  
CASTRIES



Préparation  
**20 min**



Cuisson  
**30 min**



**6**  
Personnes

### INGRÉDIENTS

- 6 portions de lieu noir de 120 g

#### Escalivade :

- 2 courgettes
- 2 aubergines
- 2 poivrons
- 3 tomates
- 1 oignon
- 50 g d'ail haché
- 1/2 bouquet de basilic
- Huile d'olive
- Sel fin
- Poivre
- Sucre
- 20 cl crème 30% de MG
- 50 g de beurre

- Nettoyer les légumes et les couper en rondelles de 1 cm d'épaisseur. Préchauffer le four à 200°C.
- Mélanger les légumes avec l'ail haché, le basilic ciselé, du sel, du poivre, un peu de sucre et de l'huile d'olive.
- Mettre le mélange de légumes dans un plat à gratin et faire cuire au four pendant 15 min.
- Assaisonner les filets de lieu. Mettre un peu d'huile d'olive et du beurre dans une poêle. Faire dorer, de chaque côté, les filets de poisson et les saupoudrer de thym et de romarin. Laisser cuire en les arrosant pendant la cuisson.
- Quand les légumes sont cuits, récupérer le jus de cuisson et le mettre à réduire de moitié dans une casserole. Ajouter ensuite la crème et beurre. Faire bouillir.
- **Dressage de l'assiette :** Prendre un emporte-pièce et le remplir d'escalivade. Déposer le poisson, napper de sauce et y mettre une branche de romarin.

Agrilocal<sup>39</sup>

jura

## Tartine de serra, écailles de morteau, chantilly moutarde



**Chef cuisinier**  
**Hervé HAENNIG**  
Collège Gilbert Cousin  
NOZEROY



Préparation  
**30 min**



Cuisson  
**40 min**



**6**  
Personnes

### INGRÉDIENTS

- 1 saucisse de Morteau
- 300 g de serra (fromage frais)
- 6 tranches de pain de campagne
- 30 cl de crème 35% de MG
- 80 g de moutarde
- Salade pour accompagnement

- Cuire la saucisse de Morteau.
- Tailler 6 tranches de serra en rectangle.
- Trancher la saucisse en rondelles de 5 à 6 mm d'épaisseur.
- Poêler les tranches de serra.
- Monter la crème, ajouter la moutarde et rectifier l'assaisonnement.
- Monter les tartines : 1 tranche de pain, des tranches de serra et des rondelles de saucisses.
- Dresser sur une assiette, accompagné de salade et d'une rosace de chantilly.



## Riz au lait crémeux



**Chef cuisinier**  
**Marjorie PELCAT**  
Collège Pierre Blanquie  
VILLENEUVE DE MARSAN



Préparation  
**10 min**



Cuisson  
**45 min**



**6**  
Personnes

### INGRÉDIENTS

- 1 l de lait
- 100 g de riz rond
- 100 g de sucre semoule
- 1 orange
- Arôme vanille ou  
1 sachet de sucre vanillé  
ou 1 gousse de vanille

- Faire bouillir le lait avec le sucre, la vanille et le zeste d'une orange pelée en ruban.
- Ajouter le riz en pluie et cuire lentement à petits bouillons tout en remuant.
- Dès que le riz est cuit et que le lait est crémeux, arrêter la cuisson.
- Mettre en ramequins et laisser refroidir.
- Décorer selon son choix.



## Tartare de truite, sauce beurre fondu au caviar rouge



**Chef cuisinier**  
**Anthony PIÑANA**  
EHPAD du Louts  
GAMARDE LES BAINS



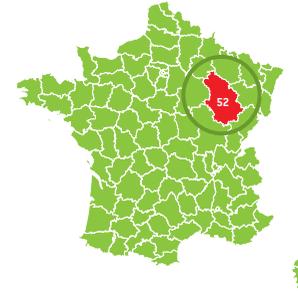
### INGRÉDIENTS

- 300 g de filet de truite fumée tranchée
- 400 g de filet de truite fraîche sans peau
- 50 g d'échalote
- 1 bouquet de ciboulette
- 1 bouquet d'aneth
- 500 g de fromage fouetté
- 2 citrons verts
- 3 tranches de pain de mie
- Poivre mignonette

### Sauce beurre fondu :

- 0,4 l de jus de citron
- 150 g de beurre
- Sel fin
- Piment d'Espelette
- 40 g d'œufs de truite ou saumon

- Laver les herbes, éplucher les échalotes.
  - Hacher finement les filets de truites, les herbes, les échalotes.
  - Mélanger les filets de truites hachés, les échalotes, les herbes et le fromage fouetté. Assaisonner avec le poivre mignonette, le zeste de deux citrons verts et le piment d'Espelette. Réserver le tout dans une poche sans douille.
  - Prendre une longue bande de film alimentaire et chemiser un rectangle d'environ 35 cm sur 15 cm avec les tranches de truites fumées.
  - Avec la poche à douille, faire un boudin sur toute la longueur du rectangle, puis rouler l'ensemble en gardant bien le film à l'extérieur. Bien serrer l'ensemble et le réserver 2h au réfrigérateur.
  - Parer la croûte du pain de mie et tailler deux rectangles par tranche. Disposer les sur une plaque sulfurisée avec un trait d'huile d'olive et une pincée de sel. Les faire biscotter au four à 150°C pendant 30 min.
  - **Réaliser le beurre fondu** : faire réduire au 3/4 le jus de citron dans une casserole puis monter le tout au beurre froid hors du feu. Quand le beurre est tout incorporé, rectifier l'assaisonnement.
- Dressage** : portionner le boudin à environ 6,5 cm. Disposer chaque portion sur les rectangles de pain de mie biscotté. Ajouter les œufs de truite dans la sauce et en disposer une cuillère à soupe dans l'assiette.



## Bœuf en gelée zéro gaspi, légumes pot-au-feu sauce tartare



**Chef cuisinier**  
**Emmanuel GUNEPIN**  
Collège Diderot  
LANGRES



Préparation  
**60 min**



Cuisson  
**120 min**



**6**  
Personnes

### INGRÉDIENTS

- 250 g de bœuf cuit façon «pot-au-feu ou bourguignon»
- 25 g de gelée en poudre
- 50 g de cornichon
- 150 g de carottes cuites avec le pot-au-feu
- 150 g de pommes de terre cuites avec le pot-au-feu

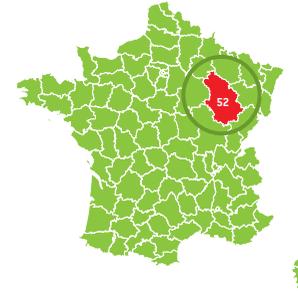
### Sauce tartare :

- 1 jaune d'œuf
- 50 g de moutarde
- 20 cl d'huile de tournesol
- 3 c. à s. de vinaigre
- 1 petite échalote
- 1 c. à s. de persil haché
- 50 g de cornichon
- Sel, poivre

**Note :** cette recette permet d'utiliser des restes de viande braisée (pot-au-feu, bourguignon). Elle peut être adaptée avec des restes d'autres viandes (porc ou volaille) ou éventuellement avec du poisson poché.

- Confectionner une gelée (délayer la gelée en poudre dans 75 cl d'eau tiède, mettre à chauffer jusqu'à ébullition).
- Couper le bœuf froid du pot-au-feu en dés et les cornichons en rondelle et mélanger. Chemiser le moule avec le vert de poireau (facultatif).
- Mettre ce mélange dans un moule à cake et mouiller à hauteur avec la gelée. Laisser refroidir au réfrigérateur pendant 24 h ou mettre en cellule de refroidissement.
- Pour l'accompagnement, tailler les carottes et les pommes de terre en cubes.
- Confectionner la sauce tartare : hacher finement l'échalote, le persil et les cornichons. Mélanger le jaune d'œuf, la moutarde, le sel et le poivre. Incorporer progressivement l'huile pour obtenir une mayonnaise, ajouter le vinaigre, l'échalote, le persil, les cornichons hachés.
- Vérifier l'assaisonnement. Dresser et déguster.





## La Pavlova à ma façon



**Chef cuisinier**  
**Pauline GENEVIEVE**  
Collège Jouffroy d'Abbans  
DOULAINCOURT



Préparation  
**80 min**



Cuisson  
**75 min**



**6**  
Personnes

### INGRÉDIENTS

- 6 œufs
- 200 g de rhubarbe
- 250 g de fraises
- 130 g de miel
- 50 g de maïzena + 1 c. à s.
- 1 c. à s. de vinaigre de cidre
- 20 cl de crème liquide 35% de MG
- 25 cl de lait
- 200 g de sucre en poudre

### Décoration :

- 1 feuille de menthe
- Sucre glace

- Clarifier les œufs (réserver les jaunes pour la crème). Monter les blancs avec le vinaigre. Quand le mélange devient mousseux, incorporer le sucre et la maïzena (1 c à s). Continuer de fouetter jusqu'à obtention du bec puis faire de jolis fonds avec colorette autour à votre convenance. Enfourner 1h15 à 120°C.
- Prendre 20 g de rhubarbe, tailler 6 bandes dans la longueur, déposer sur une feuille de papier sulfurisé, mettre du miel au pinceau, mettre dans le même four que les meringues.
- Cuire la rhubarbe en cube avec 30 g de miel (environ 10 min). Une fois cuite, mixer et réserver.
- Mélanger les jaunes d'œufs, le miel, la maïzena avec la réduction de rhubarbe. Fouetter et mélanger au lait tiède (comme une crème pâtissière). Filmer à contact et réserver au frais.
- Laver les fraises et les tailler en brunoise.
- Fouetter la crème pâtissière froide avec les 20 cl de crème.
- **Dressage** : poser la meringue, garnir avec la crème et les fraises, décorer avec la chips de rhubarbe, une feuille de menthe et un peu de sucre glace.



## Terrine de Madeleine de Commercy



**Chef cuisinier  
Iris FELT et l'équipe  
de cuisine**

Cantine scolaire Simone VEIL /  
Communauté de communes  
Côtes de Meuse-Woëvre

VIGNEULLES LES HATONCHÂTEL



Préparation

20 min +  
12 h de  
repos



Cuisson  
5 min



6  
Personnes

### INGRÉDIENTS

- 1 l d'eau
- 300 g de sucre
- 3 c. à s. de liqueur de mirabelle
- 6 feuilles de gélatine
- 16 à 20 madeleines

- Faire le sirop (eau + sucre).
- Ramollir les feuilles de gélatine dans de l'eau froide.
- Incorporer la gélatine au sirop et ajouter la liqueur de Mirabelle.
- Filmer un moule à cake pour faciliter le démoulage.
- Tremper les madeleines dans le sirop et les disposer dans le moule à cake.
- Verser le restant du sirop jusqu'en haut du moule.
- Laisser prendre au minimum 12 h au réfrigérateur.



## Filet mignon de porc à la mirabelle et son gratin de pommes de terre au brie de Meaux



**Chef cuisinier**  
**Mickaël LUDWIG**  
Collège Louise Michel  
ETAIN



Préparation  
**45 min**



Cuisson  
**90 min**



**4**  
Personnes

### INGRÉDIENTS

- 1 filet mignon de porc de 600/800 g
- 2 échalotes
- 50 cl de pétillant à la mirabelle des Côtes de Meuse
- 20 cl de crème liquide
- 400 g de mirabelles au sirop
- 40 g de beurre
- 20 g de farine
- Sel, poivre

### Gratin de pommes de terre :

- 1 kg de pommes de terre
- 160 g de brie de Meaux
- 30 cl de crème liquide (30% de MG)
- 10 cl de bouillon de volaille
- Sel, poivre

- Eplucher et laver les pommes de terre. Les couper en fines rondelles à l'aide d'une mandoline (le plus fin possible). Couper le brie en morceaux. Faire chauffer la crème liquide avec le bouillon de volaille, saler et poivrer.
- Monter le gratin dans un emporte-pièce individuel, tranche par tranche, comme un mille-feuille en alternant pomme de terre/ crème liquide chaude/brie, jusqu'à hauteur.
- Enfourner à 150°C pendant 90 min. S'assurer que le gratin soit fondant (sinon prolonger un peu la cuisson).
- Emincer les échalotes. Faire fondre 20 g de beurre dans une casserole, ajouter les échalotes et les faire dorer. Ajouter le filet mignon dans la casserole et faire dorer 5 min sur chaque face.
- Enfourner le filet mignon à 160°C, pendant 30 min, à couvert.
- Déglacer la casserole avec le pétillant à la mirabelle, laisser réduire, ajouter la crème liquide, saler et poivrer. Lier la sauce si nécessaire avec le restant de beurre et farine.
- Mettre les mirabelles à dorer au four sur une plaque à 200°C pendant 10 min. Couper le filet mignon en tranche et dresser sur une assiette avec le gratin, quelques mirabelles et la sauce.



## Clafoutis aux cerises puydomoises



**Chef cuisinier**  
**Christophe BARD**  
**et l'équipe de cuisine**  
Collège la Ribeyre  
COURNON D'AUVERGNE



Préparation  
**15 min**



Cuisson  
**45 min**



**6**  
Personnes

### INGRÉDIENTS

- 4 œufs
- 160 g de sucre
- 40 cl de lait
- 10 cl de crème
- 160 g de farine
- 400 g de cerises
- 1 pincée de vanille

- Mélanger les œufs et le sucre jusqu'à obtention d'un mélange mousseux.
- Incorporer la farine afin d'obtenir un appareil homogène.
- Ajouter le lait et la crème, puis une pointe de vanille.
- Beurrer le moule puis disposer les cerises.
- Verser l'appareil sur les cerises.
- Préchauffer le four et faire cuire 45 min à 180°C.
- Décorer de sucre glace ou de quelques cerises fraîches.



## Galette végétale

de la plaine de la Limagne



**Chef cuisinier**  
**Marie BAROUIRON**  
**et l'équipe de cuisine**  
 Collège Alexandre Varenne  
 OLLIERGUES



Préparation  
**20 min**



Cuisson  
**30 min**



**4**  
 Personnes

### INGRÉDIENTS

- 1 oignon
- 1 tomate
- 1 carotte
- 1 courgette
- 1 poivron
- Une vingtaine de pois chiches
- 4 œufs
- 1 c. à s. de farine
- 1/2 c. à c. de concentré de tomates
- 1 c. à c. de ciboulette
- 1 c. à c. de basilic
- Sel, poivre
- Curry

- Râper la carotte et la courgette et couper le poivron en dés.
- Mélanger les légumes.
- Ajouter la farine, le concentré de tomates, les œufs battus et les aromates.
- Saler et poivrer à votre convenance. Ajouter une pincée de curry.
- Etaler le mélange en couche d'environ 1,5 cm.
- Préchauffer le four et faire cuire 30 min à 180°C.
- Déguster chaud ou froid.



## Truite en écailles de Morteau, écume au Comté et gaufre de légumes



**Chef cuisinier**  
**Sébastien DENIS**  
Collège Pierre et Marie Curie  
HERICOURT



Préparation  
**60 min**



Cuisson  
**30 min**



**6**  
Personnes

### INGRÉDIENTS

- 3 belles truites
- 1 saucisse de Morteau
- 10 cl de macvin  
(vin de liqueur)
- 10 cl de lait
- 200 g de Comté
- 3 œufs
- 50 g de beurre
- 500 g de carottes
- 500 g de poireaux
- 3 échalotes
- 100 g de farine
- Sel, poivre

- Cuire la saucisse de Morteau. Pendant ce temps, éplucher, laver, râper les carottes, les poireaux et les échalotes. Râper le Comté.
- Mélanger les légumes avec la farine, les œufs et 150 g de Comté. Assaisonner et cuire les gaufres.
- Chauffer le lait à feu doux avec le reste de Comté. Ajouter le macvin et émulsionner avec un mixeur plongeant.
- Lever les filets de truite. Les faire cuire côté peau dans le beurre noisette.
- Dresser un filet de truite et disposer dessus les lamelles de Morteau en écailles, la gaufre de légumes. Autour, ajouter l'écume de Comté au Macvin.



## Palets Haut-Saônois



**Chef cuisinier**  
**Annick WOLFERSPERGER**  
Collège de Gy  
GY



Cuisson  
**25 min**



**6**  
Personnes

### INGRÉDIENTS

- 200 g de farine
- 140 g d'emmental de Haute-Saône
- 140 g de beurre mou
- 1 jaune d'œuf
- Sel, poivre
- Muscade [au choix]

- Préchauffer le four.
- Mélanger tous les ingrédients dans un batteur mélangeur ou un saladier jusqu'à l'obtention d'une pâte ayant la consistance d'une pâte à tarte.
- Rouler la pâte pour obtenir un boudin et découper des rondelles régulières [une quinzaine environ].
- Disposer les rondelles sur une plaque et les aplatir pour leur donner une forme de palet.
- Dorer les palets avec un jaune d'œuf délayé avec 10 ml d'eau.
- Faire cuire 25 min environ.
- Déguster tiède ou froid.





## Sauté de poulet au cidre et aux pommes



**Chef cuisinier**  
**Didier SIBOURG**  
Collège les Dimes  
CUISERY



Préparation  
**15 min**



Cuisson  
**40 min**



**6**  
Personnes

### INGRÉDIENTS

- 900 g de sauté de poulet
- 1 l de cidre brut
- 3 échalotes
- 60 g de farine
- 100 g de crème fraîche
- 2 pommes Golden
- 25 cl de jus de pomme

- Faire revenir les morceaux de poulet jusqu'à coloration.
- Ajouter les échalotes ciselées. Laisser un peu suer.
- Singer avec la farine, mélanger et mouiller avec le cidre.
- Faire mijoter 35 min environ.
- Pendant la cuisson, couper les pommes en quartiers et les faire dorer au beurre dans une poêle.
- Retirer le poulet, ajouter la crème et faire réduire jusqu'à bonne consistance. Dresser le poulet avec la sauce et les pommes.





## Cuisses de poulet gratinées à l'Emmental



**Chef cuisinier**  
**Jacques TIENE**  
**(chef de cuisine),**  
**Pascal TERREUX**  
**et Florian BADET**  
Collège le Petit Prétan  
GIVRY



Préparation  
**15 min**



Cuisson  
**30 min**



**6**  
Personnes

### INGRÉDIENTS

- 6 cuisses de poulet
- 1 oignon
- 10 cl de vin blanc
- 50 g de jus de veau
- 25 cl de crème épaisse
- 1 c. à s. de moutarde
- 100 g d'emmental râpé
- Sel, poivre
- Huile
- Paprika doux fumé

- Plaquer les cuisses de poulet et les faire rôtir au four.
- Faire colorer l'oignon émincé dans une casserole avec un peu d'huile.
- Déglacer avec le vin blanc.
- Ajouter le jus de veau, la crème et la moutarde.
- Porter à ébullition et assaisonner.
- Quand les cuisses de poulet sont cuites, dégraisser la plaque, napper avec la sauce.
- Saupoudrer de paprika et d'emmental râpé. Faire gratiner.



© Chambre d'agriculture de Normandie



## Burger Printanier, vinaigrette aux asperges et graines de lin



**Chef cuisinier**  
**Hervé ROUSSEAU**  
Collège Fontenelle  
ROUEN



Préparation  
**30 min**



Cuisson  
**180 min**



**6**  
Personnes

### INGRÉDIENTS

- 800 g de jarret de bœuf
- 100 g de carottes
- 1 poireau
- 1 oignon
- 1,2 kg de pommes de terre
- 20 g de persil haché
- 100 g d'asperges blanches
- 2 cl d'huile de colza
- 1 cl de vinaigre de cidre
- 10 g de graines de lin
- 20 g de graines de courge
- Sel de Guérande
- Poivre du moulin

- Braiser le jarret de bœuf au four avec une garniture aromatique pendant 3h. Lier légèrement le jus en fin de cuisson. Tailler les asperges en cubes et réserver.
- Râper les pommes de terre, les carottes et tailler le poireau en grosse julienne. Mélanger. Confectionner 12 galettes de la taille d'un pain burger. Cuire au four 10 min environ.
- Faire une vinaigrette, ajouter les dés d'asperges, les graines de lin et le persil haché.
- Emincer le jarret en fines lamelles. Dresser sur une galette de légumes puis fermer avec une seconde galette.
- Piquer avec un pic burger pour maintenir l'ensemble. Dresser sur une assiette, ajouter la vinaigrette autour du burger et les graines de courges.
- Servir chaud.

Recette réalisée lors du challenge Bien Manger en Normandie

AGRILOCAL 81



## Quiche façon tarnaise



**Chef cuisinier**  
**Christophe GRANIER**  
Collège Val Cérrou  
CORDES-SUR-CIEL



Préparation  
**60 min**



Cuisson  
**25 min**



**5**  
Personnes

### INGRÉDIENTS

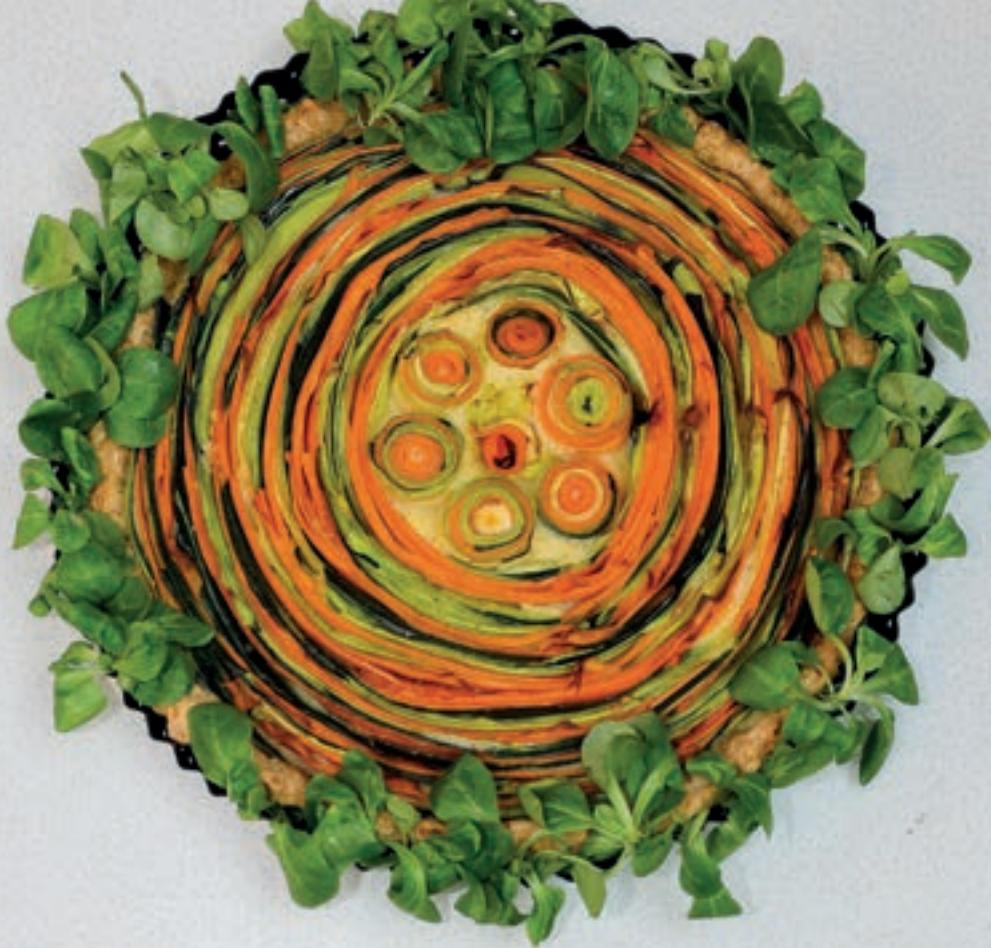
#### Fond de tarte :

- 200 g de farine
- 50 g de graisse de canard
- 30 g de beurre
- 1 œuf
- 1 pincée de sel

#### Garniture :

- 3 œufs
- 30 cl de crème liquide
- 30 cl de lait
- 150 g de cabécous
- 2 gousses d'ail rose de Lautrec
- 150 g de jambon blanc
- Poivre du moulin

- **Fond de tarte** : mélanger la farine, le sel, avec la graisse de canard et le beurre. Ajouter l'œuf battu. Former une boule (mouiller avec un peu d'eau si besoin) et laisser reposer au réfrigérateur entre 30 et 60 min.
- Une fois la pâte reposée, l'étaler au rouleau et fonder un moule à tarte. Piquer la pâte et la faire cuire à blanc pendant 10-15 min à 180°C. Elle doit être juste dorée.
- **Montage** : couper les cabécous et le jambon en morceaux.
- Battre les œufs avec la crème. Ajouter l'ail haché finement. Poivrer. Pas besoin de saler car le fromage et le jambon le feront.
- Déposer le fromage et le jambon uniformément sur le fond de tarte. Verser l'appareil à quiche aux œufs, enfourner à 160°C pendant 20-25 min. Vérifier la cuisson en plantant un couteau.
- Servir tiède avec une salade de saison en accompagnement.



AGRILOCAL 81



## Tarte revisitée aux petits légumes



**Chef cuisinier**  
**Sophie PUECH**  
Collège Louis Pasteur  
GRAULHET



Préparation  
**30 min**



Cuisson  
**40 min**



**5**  
Personnes

### INGRÉDIENTS

#### Pâte brisée :

- 200 g de farine
- 100 g de beurre
- Une pincée de sel
- 50 ml d'eau

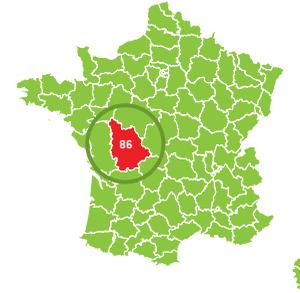
#### Garniture :

- 6 courgettes
- 7 carottes
- 2 œufs
- 20 cl de crème liquide
- 110 g de fromage de chèvre frais
- Moutarde à l'ancienne
- Fleur de sel
- Poivre

- Préchauffer le four à 180°C (th.6).
- **Pâte brisée** : mélanger avec les mains la farine, le beurre et le sel. Ajouter l'eau progressivement jusqu'à former une boule souple qui ne colle plus. Couvrir d'un torchon et laisser reposer 20 min minimum.
- **Tarte aux petits légumes** : laver et éplucher les carottes. Réaliser de fines lamelles à l'aide d'un économe.
- Enlever la peau des courgettes préalablement lavées et réaliser des lamelles avec un économe. En arrivant aux graines, faire un quart de tour et recommencer l'opération.
- Tapisser le moule à tarte avec la pâte brisée et étaler sur le fond la moutarde à l'ancienne.
- Dans un bol, fouetter les œufs, la crème liquide, le sel, le poivre et le fromage de chèvre. Verser ce mélange sur le fond de tarte.
- En partant des bords, disposer une rangée de lanières de courgettes, puis une rangée de lanières de carottes et ainsi de suite jusqu'au centre de la tarte.  
Cuire 40-45 min au four.

CUISINER LOCAL  
à la maison

**agrilocal86**  
Votre marché de restauration collective



## *Croustillant de cabillaud, beurre blanc vanille, clafoutis de pomme de terre*

**Chef cuisinier**

**Guillaume GREGOIRE**

Collège Joséphine Baker

VOUNEUIL-SOUS-BIARD



**4**  
Personnes

### INGRÉDIENTS

#### **Croustillant de cabillaud :**

- 4 dos de cabillaud de 120 g
- 4 feuilles de brick
- 100 g de beurre fondu

#### **Sauce beurre blanc vanille :**

- 60 g d'échalotes grises
- 30 ml de vin blanc
- 100 g de beurre
- 1 gousse de vanille

#### **Clafoutis de pommes de terre :**

- 250 g de pommes de terre
- 1 oignon
- 50 g de beurre fondu
- ½ bouquet de ciboulette
- 60 g de farine
- 1 œuf
- 100 ml de lait
- 5 g de levure chimique
- 10 ml d'huile d'olive

- Beurrer les feuilles de brick avec un pinceau. Assaisonner de sel, poivre les dos de cabillaud et les rouler dans les feuilles de brick. Cuire les croustillants dans une poêle avec de l'huile et finir la cuisson au four.
- Ciseler les échalotes. Dans une casserole, réunir échalotes, vin blanc, gousse de vanille. Porter à ébullition, puis réduire très lentement de moitié. Or du feu, incorporer progressivement le beurre tout en fouettant énergiquement. Assaisonner la sauce puis réserver.
- Éplucher et tailler les pommes de terre et ciseler l'oignon. Dans le beurre, faire rissoler les pommes de terre avec l'oignon. Assaisonner puis ajouter la ciboulette ciselée. Réserver.
- **Appareil à clafoutis :** dans un saladier, mettre la farine, la levure, le sel et le poivre. Mélanger. Ajouter l'œuf et le lait progressivement puis l'huile d'olive. L'appareil doit être lisse et homogène.
- Dans un moule individuel beurré, mettre les pommes de terre et remplir avec l'appareil à clafoutis. Renouveler l'opération 4 fois. Cuire au four à 170°C pendant 25 min.
- Dresser dans une assiette le clafoutis, le croustillant de cabillaud et mettre un filet de sauce autour.

**CUISINER LOCAL**  
*à la maison*



## Ouf cocotte campagnard

dans sa brioche



**Chef cuisinier**  
**Damien GUILLARD**  
et l'équipe de cuisine  
Collège Paul Fourrey  
MIGENNES



Préparation  
**30 min**



Cuisson  
**10 min**



**4**  
Personnes

### INGRÉDIENTS

- 4 brioches individuelles salées
- 4 œufs de caille
- 20 cl de crème liquide
- 150 g de poitrine fumée
- 1 laitue
- 3 champignons de Paris
- 200 g de Chaource AOP
- 250 g de salade mesclun
- 2 cl de vinaigre de framboise

- Ôter la couenne de la poitrine et la tailler en dés. Faire bouillir la couenne et la couper en petites lanières.
- Dans une poêle bien chaude, faire revenir les lanières de la couenne. Déglacer au vinaigre de framboise, puis réserver. Dans la même poêle, faire revenir le lard et ajouter les champignons en morceaux, puis la laitue coupée. Ajouter la crème et assaisonner.
- Creuser les petites brioches, en gardant un chapeau, et les mettre dans un plat.
- Mettre à moitié de la brioche, la préparation à base de lard, casser un œuf de caille dessus, recouvrir la préparation de lards et remettre le chapeau.
- Mettre au four à 160°C pendant 8-10 min.
- Servir avec le mesclun et parsemer de lanières de couenne.



## Tourte à l'andouillette

de Troyes et au Chaource AOP accompagnée  
de sa salade de mesclun au vinaigre de cidre  
et huile de Colza du Pays d'Othe



**Chef cuisinier**  
**Jean-Côme PEZOUT**  
**et Valérie PICON**  
Collège Montpezat  
SENS



Préparation  
**30 min**



Cuisson  
**30/  
40 min**



**6**  
Personnes

### INGRÉDIENTS

#### Tourte à l'andouillette :

- 2 rouleaux de pâtes feuilletées
- 3 andouillettes de Troyes
- 250 g de Chaource AOP
- 2 c. à s. de moutarde à l'ancienne
- 3 oignons rouges
- 20 cl de crème fraîche
- 1 jaune d'œuf

#### Salade de mesclun au vinaigre de cidre et huile de Colza du Pays d'Othes :

- 300 g de salade mesclun
- 3 c. à s. d'huile de colza
- 1 c. à s. de vinaigre de cidre
- 250 g de tomates cerises
- 100 g de pommes
- 50 g de cerneaux de noix
- 1 oignon rouge
- Croûtons
- Sel, poivre

- **Tourte à l'andouillette :** préchauffer le four à 200°C. Étaler un rouleau de pâte.
- Couper le Chaource et les andouillettes en rondelles. Émincer les oignons. Faire revenir les rondelles d'andouillettes à la poêle pendant 5 min.
- Badigeonner la pâte avec la moutarde et ajouter la crème fraîche. Poser les rondelles d'andouillettes et les morceaux de Chaource.
- Recouvrir avec la 2<sup>ème</sup> pâte et badigeonner le dessus avec le jaune d'œuf. Cuire au four 30-40 min à 180°C.
- **Salade de mesclun :** préparer la vinaigrette en mélangeant l'huile, le vinaigre, le sel et le poivre. Réserver.
- Laver la salade, les pommes et les tomates cerises. Couper les pommes en lamelles, couper les tomates en 2. Faire revenir les oignons rouges et les lamelles de pommes. Déglacer avec le vinaigre de cidre.
- Dresser les assiettes en disposant 2 belles poignées de salade par personne, tomates cerises, cerneaux de noix et terminer par les lamelles de pommes, oignons rouges et assaisonnement. Ajouter la tourte à l'andouillette chaude.



## Corolle d'artichaut coulis de betterave



**Chef cuisinier**  
**François FLOGNY**  
Collège Michel Colucci  
ROUGEMONT-LE-CHÂTEAU



Préparation  
**15 min**



Cuisson  
**10 min**



**6**  
Personnes

### INGRÉDIENTS

- 6 fonds d'artichauts
- 1 kg de betteraves rouges cuites
- 0,5 l de crème 35% de MG
- 30 g de beurre
- 3 tranches de lard fumé
- 2 tranches de pain de mie
- Sel, poivre

- Rincer les fonds d'artichauts, les escaloper en fines tranches de 5 mm.
- Détailler en dés la moitié des betteraves, réserver au chaud.
- Créer un coulis chaud crémé avec les betteraves restantes : mixer les betteraves avec 15 cl de crème fraîche, saler, poivrer.
- Réaliser 3 belles chips de lard au four : placer les tranches de lard de 2 mm d'épaisseur entre deux feuilles de papier sulfurisé, et faire griller 15 min au four à 180°C.
- Poêler au beurre les pétales d'artichauts. Couper les tranches de pain en cubes, les faire dorer 10 min au four à 180°C.
- Monter la crème fouettée avec le restant de crème.
- Dresser la corolle : décorer de cubes de betteraves, de croûtons, mettre une quenelle de crème et chips de lard.

# Notes



## L'ASSOCIATION AGRILocal.FR *accompagne vos territoires*

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

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

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

### Les actions de l'Association sont multiples

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

Retrouvez l'ensemble des actualités de l'association Agrilocal sur son site internet : [www.agrilocal.fr](http://www.agrilocal.fr)

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

# Le nid d'abricot cathare

Anthony GEISEN et l'équipe de cuisine

Collège Marcelin Albert - Aude (11) - SAINT-NAZAIRE-D'AUDE



Préparation  
30 min



Cuisson  
6 min



6  
Personnes

## INGRÉDIENTS

- 10 abricots
- 250 g de chocolat noir
- 50 cl de crème 30% de MG
- 100 g de sucre
- 80 g de sucre glace
- Eau
- 200 g de glace vanille

- Faire fondre le chocolat au bain-marie : monter la température entre 50-55°C puis faire baisser la température entre 28-29°C et remonter la température entre 31-32°C.
- Graisser les moules en silicone  
Verser le chocolat dans les moules et les mettre au congélateur.
- Tailler les abricots en brunoise et faire un sirop (60 g de sucre pour 20 cl d'eau).
- Mettre de la cannelle et de la vanille. Pocher la brunoise d'abricots et la faire refroidir.
- Mettre la brunoise dans un papier film, faire un dôme et le mettre au congélateur.
- Faire la chantilly et faire le caramel. Graisser le dos d'une louche.
- Faire le dôme en caramel. Dans le dôme au chocolat, mettre la chantilly, la brunoise, la glace.  
Mettre le dôme au caramel par-dessus.