

Collection

À LA DÉCOUVERTE DES PRODUITS LOCAUX



Les chefs de  
27 départements  
vous livrent  
leurs meilleures  
recettes!

# CUISINER LOCAL à la maison

Édition  
**N°2**  
offerte par



# CONNECTEZ-VOUS LOCAL !

**L**es départements, soucieux de garantir la qualité des repas et de soutenir le développement des circuits alimentaires de proximité, se mobilisent pour introduire les produits locaux dans l'assiette des convives de restauration.

Conçue en intégrant ces considérations, Agrilocal est une plateforme internet d'achat de produits locaux qui met directement en relation les acheteurs de restauration collective (écoles, collèges, lycées, maisons de retraite, etc.) 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 34 départements qui déploient l'outil sur leur territoire et qui permet au quotidien de créer du lien de proximité, du contact humain, du lien social et de la solidarité locale.

Promouvoir le patrimoine culinaire local, mettre à l'honneur les producteurs et artisans des territoires, communiquer sur les enjeux du manger local, sont autant de défis à relever pour les départements membres du réseau national Agrilocal.

Face au succès rencontré lors de la première édition de "Cuisiner local à la maison", l'association nationale Agrilocal et les chefs de cuisine de la restauration collective vous invitent à découvrir de nouvelles recettes gourmandes qui valorisent les produits locaux et éveillent nos sens.

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

Les Co-Présidents de l'association nationale Agrilocal

**Jean-Yves GOUTTEBEL**

**André GILLES**



**DANS MON RESTAURANT,  
JE CONSOMME DES PRODUITS LOCAUX**  
grâce à la plateforme [www.agrilocal.fr](http://www.agrilocal.fr)  
qui met en relation les producteurs  
et les acheteurs publics



wevras-stemont.fr - © Fotolia / Goghly73



**Je mange**  
*des fruits et légumes de saison  
frais et savoureux  
cultivés dans mon département.*

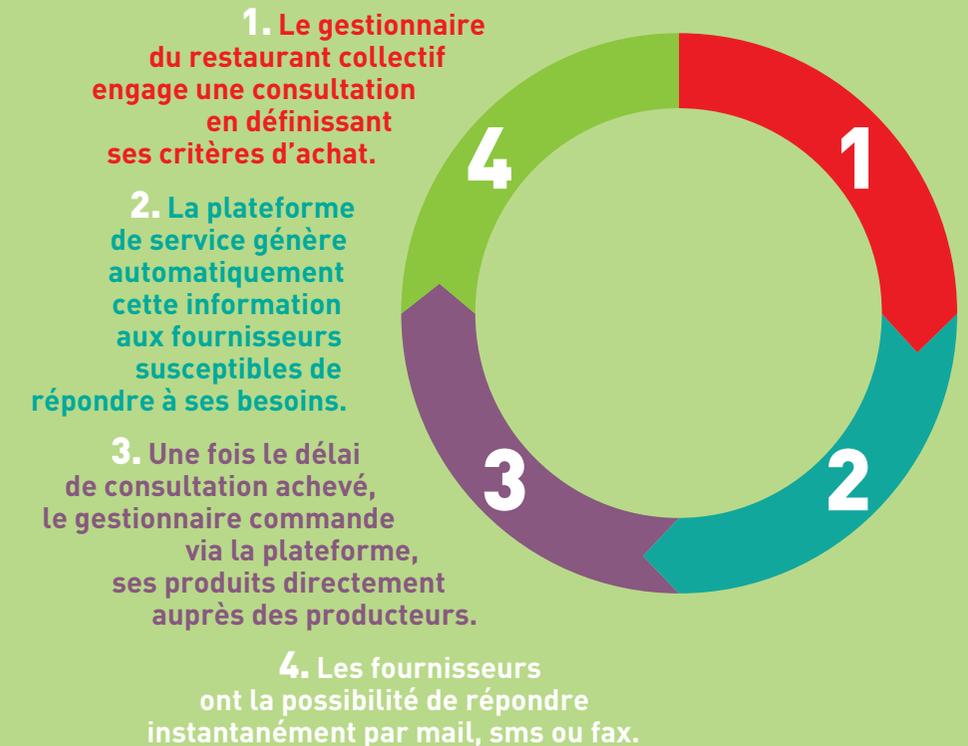
# AGRILOCAL

## 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.



# Sommaire

01 - Ain.....	<i>Les Rillettes de La Dombes</i> .....	<b>p 7</b>
01 - Ain.....	<i>Les lasagnes se mettent au vert</i> .....	<b>p 9</b>
03 - Allier.....	<i>Pâté aux pommes de terre</i> .....	<b>p 11</b>
03 - Allier.....	<i>Poulet Bourbonnais à la moutarde de Charroux</i> .....	<b>p 13</b>
11 - Aude.....	<i>Filet de Lisette en gremolata, croustillant cébette et tomates confites</i> .....	<b>p 15</b>
11 - Aude.....	<i>Poulet d'automne</i> .....	<b>p 17</b>
13 - Bouches-du-Rhône.....	<i>Petits beignets de courgettes et sa tartine de caviar d'aubergine au chèvre des Alpilles</i> .....	<b>p 19</b>
13 - Bouches-du-Rhône.....	<i>Le végétal</i> .....	<b>p 21</b>
15 - Cantal.....	<i>Truffade</i> .....	<b>p 23</b>
15 - Cantal.....	<i>Cygne Chantilly</i> .....	<b>p 25</b>
18 - Cher.....	<i>Le Citrouillat</i> .....	<b>p 27</b>
18 - Cher.....	<i>Escalope de porc panée aux noix, sauce Châteaumeillant</i> ..	<b>p 29</b>
21 - Côte d'Or.....	<i>Truite de l'Qube juste snackée et ses légumes printaniers</i> .....	<b>p 31</b>
22 - Côte d'Armor.....	<i>Filet mignon de porc au cidre accompagné de Cocos Paimpolais à ma façon et de pommes fruits</i> .....	<b>p 33</b>
22 - Côte d'Armor.....	<i>Fricassée de poule au Cidre Val de Rance</i> .....	<b>p 35</b>
23 - Creuse.....	<i>Filet mignon de porc laqué</i> .....	<b>p 37</b>
23 - Creuse.....	<i>Parmentier de Canard</i> .....	<b>p 39</b>
24 - Dordogne.....	<i>Bolognaise de légumes de saison</i> .....	<b>p 41</b>
24 - Dordogne.....	<i>Polenzia</i> .....	<b>p 43</b>
25 - Doubs.....	<i>Choux comtois</i> .....	<b>p 45</b>
25 - Doubs.....	<i>Aspic Franc-comtois</i> .....	<b>p 47</b>
26 - Drôme.....	<i>Clafoutis aux cerises</i> .....	<b>p 49</b>
26 - Drôme.....	<i>Gratin de ravioles aux courgettes et petit Léoncel</i> .....	<b>p 51</b>
27 - Eure.....	<i>Spaghetti Normandaise</i> .....	<b>p 53</b>
27 - Eure.....	<i>Carbonnade de bœuf vallée d'Eure</i> .....	<b>p 55</b>
28 - Eure-et-Loir.....	<i>Le Rata Beauceron</i> .....	<b>p 57</b>
28 - Eure-et-Loir.....	<i>Gâteau de Polenta au citron et sirop de verveine</i> .....	<b>p 59</b>
29 - Finistère.....	<i>Saucisse de Guiclan à la fondue d'oignons rosés de Roscoff et son flan de courgettes à la tomate</i> .....	<b>p 61</b>
29 - Finistère.....	<i>Triskel de concombre et son écrasé de pommes de terre</i> .....	<b>p 63</b>

31 - Haute-Garonne.....	<i>Filets mignons de porc noir de Bigorre AOP sauce miel et orange</i> .....	<b>p 65</b>
31 - Haute-Garonne.....	<i>Purée de butternut et patates douces aux éclats de noisettes</i> .....	<b>p 67</b>
34 - Hérault.....	<i>Sauté de veau aux cèpes</i> .....	<b>p 69</b>
- Hérault.....	<i>Moules en marinère</i> .....	<b>p 71</b>
40 - Les Landes.....	<i>Truites en portefeuille farcies au fenouil et petits légumes des Landes</i> .....	<b>p 73</b>
40 - Les Landes.....	<i>Poulet Label Rouge rôti et son jus au tursan accompagné de carottes bio des Landes au thym</i> .....	<b>p 75</b>
63 - Puy-de-Dôme.....	<i>Millard auvergnat aux cerises de l'Quzon</i> .....	<b>p 77</b>
63 - Puy-de-Dôme.....	<i>Cromesquis de poulet fermier au Saint-Nectaire, sauce yaourt au miel des Monts d'Quvergne</i> .....	<b>p 79</b>
70 - Haute-Saône.....	<i>Blanquette de veau</i> .....	<b>p 81</b>
70 - Haute-Saône.....	<i>Saucisse du pays à l'émulsion de cancoillotte, carottes glacées et compotée de choux rouge</i> .....	<b>p 83</b>
71 - Saône-et-Loire.....	<i>Clafoutis aux tomates cerises et chèvre frais</i> .....	<b>p 85</b>
71 - Saône-et-Loire.....	<i>Poires sabayon de genièvre</i> .....	<b>p 87</b>
76 - Seine-Maritime.....	<i>Millefeuille de pommes au caramel beurre salé</i> .....	<b>p 89</b>
76 - Seine-Maritime.....	<i>Filet mignon de porc normand, croustillant d'andouille de Vire à la noisette et beurre monté au Pommeau</i> .....	<b>p 91</b>
84 - Vaucluse.....	<i>Roulés de chèvre tomate-basilic</i> .....	<b>p 93</b>
84 - Vaucluse.....	<i>Torsades apéritives au pesto et romarin</i> .....	<b>p 95</b>
86 - La Vienne.....	<i>Émincé de poires au miel et au chocolat et ses petits macarons</i> .....	<b>p 97</b>
86 - La Vienne.....	<i>Burger de chèvre frais sauce vierge</i> .....	<b>p 99</b>
87 - Haute-Vienne.....	<i>Pâté de pommes de terre et viande</i> .....	<b>p 101</b>
87 - Haute-Vienne.....	<i>Mousse pomme et son granité pommes-noix</i> .....	<b>p 103</b>
88 - Les Vosges.....	<i>Tarte au fromage blanc</i> .....	<b>p 105</b>
88 - Les Vosges.....	<i>Méli-mélo de carottes et son dos de cabillaud</i> .....	<b>p 107</b>
90 - Territoire de Belfort.....	<i>Émincé de volaille Bio sauce Mozart</i> .....	<b>p 109</b>
90 - Territoire de Belfort.....	<i>Printanière de truite du Jura en croûte de Comté</i> .....	<b>p 111</b>

# Les Rillettes de La Dombes

**Chef cuisinier Francine Lioux**

COLLÈGE ANNE-FRANK - MIRIBEL



Temps  
préparation  
**30 min**

Temps  
cuisson  
**15 min**



**4**  
Personnes

- Enlever la peau et les arêtes des poissons frais, puis détailler la chair en gros cubes.
- Couper la carpe et la truite fumée en fines lanières.
- Dans une poêle, faire fondre une noix de beurre et y faire revenir doucement l'échalote, déglacer et compoter avec les vins de Seyssel, ajouter les cubes de poissons.
- Lorsqu'ils sont à peine cuits, les retirer du feu et les écraser à la fourchette, ajouter le zeste et le jus du citron.
- Dans un saladier, mélanger les poissons écrasés avec l'échalote, le reste du beurre, 2 pincées de sel d'agastache (ou 1/3 de l'aneth ciselée) et les lanières des 2 poissons fumés.
- Assaisonner et mélanger délicatement, réserver au frais 4 heures.
- Au moment de servir, monter la crème "en chantilly" avec 2 pincées de sel d'agastache (ou avec le restant de l'aneth hachée - dans ce cas-là, penser à saler la crème), dresser "Les Rillettes de la Dombes" joliment surmontées d'une touche de "chantilly" et quelques graines germées de betterave pour finaliser la composition.



Bonne dégustation !

## ingrédients

- 150 g de filet de truite
- 100 g de filet de carpe
- 50 g de truite fumée
- 50 g de carpe fumée
- 70 g de beurre mou
- 1 échalote • 1/2 citron bio
- 20 cl de crème à 35 %
- 5 cl de vin de Seyssel Roussette
- 5 cl de vin de Seyssel Molette
- Sel d'agastache (ou 1 bouquet d'aneth)
- 30 g de graines germées de betterave bio
- Sel, poivre

01 - Ain





# Les lasagnes se mettent au vert

**Chef cuisinier Daniel Berthelier**

CRÈCHE LÉO LAGRANGE "À PETIT PAS" - CESSY



Temps  
préparation  
**60 min**

Temps  
cuisson  
**30-35 min**



**6**  
Enfants

- Laver tous les légumes. Couper en tranches les aubergines et la moitié des courgettes.
- Les arroser d'un filet d'huile d'olive et griller au four à 175° environ 15 min. Réserver.
- Réaliser un coulis de tomate : oignon et ail hachés revenus. Ajouter les tomates en morceaux et laisser réduire.
- Cuire l'autre moitié des courgettes, les mixer. Réaliser une béchamel, ajouter la purée de courgette et le parmesan.
- Montage des lasagnes : une rangée de tomates fraîches en tranches, puis du coulis de tomates et une couche de pâte à lasagne.
- Ajouter une couche de courgettes grillées, puis de la béchamel-courgette et une couche de pâte à lasagne.
- Ajouter une dernière couche d'aubergines grillées, recouvrir de coulis de tomate. Cuire à 180° pendant 25 à 30 min.



C'est prêt !



## ingrédients

- 250 g de pâtes à lasagnes
- 1 kg de tomates fraîches (3/4 coulis et 1/4 en tranches)
- 700 g de courgettes (1/2 béchamel et 1/2 en tranches)
- 300 g d'aubergines • 20 g d'oignons
- 10 g d'ail • 100 ml d'huile d'olive
- 300 ml de lait 1/2 écrémé
- 40 g de beurre • 40 g de farine
- 40 g d'emmental râpé • 10 g de parmesan
- Poivre blanc • Basilic

01 - Ain



# Pâté aux pommes de terre

**Chef cuisinier François Gay**

LYCÉE AGRICOLE DU BOURBONNAIS - MOULINS



Temps  
préparation  
**25 min**

Temps  
cuisson  
**1 h**



**6**  
Personnes

- Éplucher les pommes de terre, les détailler en fines lamelles. Hacher les oignons et le persil. Mélanger en ajoutant le sel et le poivre à votre convenance.
- Garnir une pâte brisée de ce mélange. Couvrir le tout avec la seconde pâte. Souder les bords.
- Découper une cheminée au centre et dorer au jaune d'œuf.
- Cuire à four chaud (210°) ou thermostat 7 pendant 40 à 45 min.
- Sortir du four et découper le dessus du pâté pour y ajouter la crème fraîche. Elle doit fondre sur les pommes de terre encore chaudes.
- Déguster sans attendre.



## ingrédients

- 2 pâtes brisées du commerce ou bien confectionnées par vos soins
- 1 kg de pomme de terre à chair ferme
- 3 oignons
- Quelques brins de persil haché
- Sel, poivre du moulin
- Jaune d'œuf (facultatif)
- 50 cl de crème fraîche

03 - Allier



# Poulet Bourbonnais

à la moutarde de Charroux

**Chef cuisinier Fabrice Crespy**

COLLÈGE ÉMILE MALE - COMMENTRY



Temps  
préparation  
**15 min**

Temps  
cuisson  
**1 h**



**6**  
Personnes

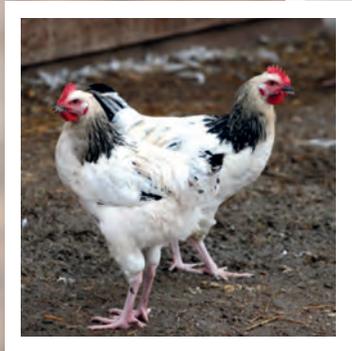
- Préparer le fond de volaille : couper la garniture aromatique en dés et faire suer dans 20 g de beurre puis ajouter la carcasse du poulet et ses parures. Faire revenir 2 min. Mouiller avec 2,5 l d'eau et de vin blanc. Faire bouillir et réduire de 3/4.
- Faire suer les échalotes dans 20 g de beurre dans une poêle et ajouter les champignons coupés en 4 et faire légèrement dorer puis réserver au chaud.
- Faire revenir les morceaux de poulet côté peau en premier. Saler et poivrer. Passer le fond de volaille au chinois dans une cocotte et disposer le poulet et faire cuire 45 min.
- Enlever les morceaux de poulet. Réserver au chaud puis lier le fond avec une cuillère à soupe de Maïzena. Délayer dans 3 cl d'eau froide.
- Dès les premiers bouillons, ajouter les champignons. Baisser le feu et incorporer la crème et la moutarde. Rectifier l'assaisonnement. Napper le poulet et servir. Bon appétit !



## ingrédients

- 1 poulet bourbonnais d'1,8 kg
- 100 g d'échalotes
- 200 g de champignons de Paris
- 0,75 l de fond de volaille
- Garniture aromatique :  
1 carotte, 1 oignon, 1 poireau, 1 bouquet garni
- 2 CS de moutarde de Charroux
- 2 CS de crème fraîche
- 0,5 l de Saint-Pourçain Blanc

03 - Allier



# Filet de Lisette

en gremolata, croustillant cébette et tomates confites

Chefs cuisiniers Christian Garcia et Frédéric Tibald

COLLÈGE PIERRE ET MARIE CURIE - RIEUX-MINERVOIS



Temps  
préparation  
**40 min**

Temps  
cuisson  
**30 min**



**4**  
Personnes

## PRÉPARATION DES FILETS DE LISETTE

- Faire lever les filets de lisette par le poissonnier, s'assurer qu'il n'y a plus d'arêtes, réserver au frais.
- Assaisonner un peu les filets de lisette, étaler avec une petite spatule un peu de *gremolata* sur chaque filet et réserver au frais.

## MISE EN PLACE DES LÉGUMES

- Laver les légumes, couper en deux les cébettes et garder les racines pour le décor, conserver les feuilles de basilic dans de l'eau froide, tailler de fines tranches dans la courgette jaune et verte, réserver dans de l'eau glacée (utiliser une petite mandoline ou un économètre).

## PRÉPARATION DES LÉGUMES

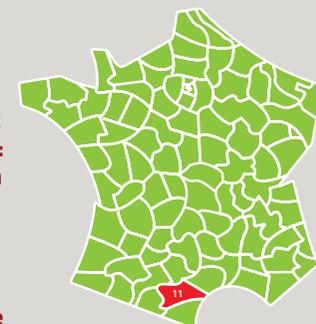
- Tailler des disques sur le pourtour des tomates pour obtenir uniquement la chair, mettre sur une plaque avec du papier sulfurisé, sel, poivre et fleurs de thym.
- Arroser avec un filet d'huile et mettre au four à 110° pendant au moins 1 h.
- Couper les cébettes en deux en gardant 1 cm de tige, mettre dans une casserole avec le vin blanc et l'eau, cuire à petit feu jusqu'à évaporation complète (la cébette doit être confite).



## ingrédients

- 4 doubles filets de petits maquereaux (lisettes)
- 6 cébettes • 4 tomates mûres • 4 disques de pâte feuilletée ø 14 cm cuite entre deux plaques
- 2 C de tapenade • 80 g de *cream cheese*
- 2 cl d'huile d'olive • 5 cl de vin blanc sec • 1 dl d'eau
- 1 courgette verte + 1 jaune • 12 feuilles de basilic
- Pour l'appareil à *gremolata*, mettre dans un mixer :**
- 60 g de beurre • 2 zestes d'orange • 1 zeste de citron
- 15 g de poudre d'amande • 25 g de chapelure
- 15 g de sucre • 1 CS de persil haché, 3 feuilles de basilic haché, sel poivre, obtenir une pâte souple
- Pour l'appareil à tempura, mélanger au fouet :**
- 20 g de farine • 20 g de féculé de pommes de terre
- Une pincée de levure chimique et une de sel
- Un 1/2 jaune d'œuf • 3 cl d'eau froide
- Passer au chinois s'il y a des grumeaux

11 - Gude





# Poulet d'automne

**Chef cuisinier Yannick Mangel**

COLLÈGE LES MAILHEULS - COURSAN



Temps  
préparation  
**40 min**

Temps  
cuisson  
**30 min**



**4**  
Personnes

- Cuire croquant la moitié des butternuts dans une casserole avec 10 g de beurre un peu de sel et 3 cuillères à soupe d'eau. Cuire l'autre moitié avec 10 g de beurre, du sel, 10 cl d'eau pour réaliser une purée et ajouter quelques gouttes d'huile de courge.
- Éplucher et tailler les pommes en petits dés. Les cuire croquant avec 10 g de beurre et une échalote ciselée.
- Farcir les morceaux de volaille avec la moitié des dés de butternut et de pommes. Colorer les morceaux de poulet dans une poêle avec du beurre et de l'huile, puis finir la cuisson au four à 180° pendant 20 min.
- Nacrer le riz pour le cuire en pilaf avec 1 échalote ciselée et les 3/4 de bouillon de volailles. En fin de cuisson, rajouter le reste des dés de pommes et de butternut.
- Couper des triangles dans les feuilles de brick. Les badigeonner d'huile de pépin de courge. Cuire au four à 180° pendant 5 min pour coloration et croustillant.
- La sauce : suer au beurre le reste d'échalotes, déglacer au vinaigre, mouiller au bouillon de volaille, crémier et laisser réduire.
- Servir très chaud.



## ingrédients

- 1 poulet coupé en 4
- 900 g de butternut en dés
- 3 échalotes ciselées
- 50 g de beurre
- 5 cl d'huile cuisson
- 3 pommes acidulées
- 20 cl jus de pommes
- 5 cl vinaigre de cidre
- 1 cl huile de pépin de courge
- 2 feuilles de brick
- 160 g de riz Marsille
- 1/2 l de bouillon de volaille

11 - Gude





# Petits beignets de courgettes

et sa tartine de caviar d'aubergine au chèvre des 'Elpilles

**Chef cuisinier Christian Souliers**

COLLÈGE CHARLOUN-RIEU - SAINT-MARTIN-DE-CRAU



Temps  
préparation  
**40 min**

Temps  
cuisson  
**40 min**



**6**  
Personnes

- Laver, éplucher (une fois oui, une fois non) et râper les courgettes, les faire dégorger au sel.
- Mettre dans un cul de poule la farine, les jaunes d'œufs, sel, piment d'Espelette, la bière et le lait.
- Remuer jusqu'à obtention d'une pâte homogène, battre les blancs en neige et les incorporer doucement à la pâte, rajouter les courgettes (pressées) délicatement avec une cuillère à soupe. Délicatement, avec une cuillère à soupe, prendre une petite quantité de pâte et la faire cuire dans une poêle d'huile chaude.
- Laver et cuire les aubergines (couper en deux sans les éplucher) au four 30 min à 180°. Les retirer, les éplucher puis y incorporer l'ail haché, le paprika, l'huile d'olive, sel, poivre et jus de citron.
- Puis sur le pain de mie, mettre le caviar d'aubergine, le chèvre puis passer au four 10 min à 165°.



## ingrédients

**13 - Bouches-du-Rhône**

### Pour les Beignets de courgettes

- 900 g de courgettes • 3 œufs
- Piment d'espelette • 20 cl de bière
- 10 cl de lait • 200 g de farine
- 3 fromages de chèvre • 3 tranches de pain de mie
- 6 fleurs de courgettes • 1 bouquet de ciboulette
- 1 bouquet de persil

### Pour le caviar d'aubergines

- 3 aubergines • 2 gousses d'ail
- 1 CS de paprika
- 6 tranches de pain de mie • 10 cl d'huile d'olive
- Sel • 1 citron



# Le végétal

**Chef cuisinier Bruno Pelissier** COLLÈGE VAN-GOGH - ARLES



Temps  
préparation  
**2 h 30**

Temps  
cuisson  
**40 min**



**6**  
Personnes

## PRÉPARATION DE LA PURÉE DE POIS CHICHE

- Conserver 50 g de pois chiches entiers pour la déco. Mixer le reste de pois chiches avec le jus de citron et du lait d'amande jusqu'à l'obtention d'une consistance crémeuse. Saler et poivrer puis rajouter la coriandre ciselée.
- Préparation de la galette végétale : ciseler les oignons, les faire suer dans l'huile d'olive, ajouter le riz et les lentilles, ne pas saler, mouiller avec le lait d'amande, faire bouillir 2 min puis couper le feu et couvrir.
- Couper les abricots secs et l'emmental en petits dés. Égrainer le riz, assaisonner et récupérer deux grosses cuillères à soupe du mélange pour les tuiles, mélanger au riz restant les abricots, l'emmental, les amandes, la purée de pois chiches et les œufs.
- Cuire les galettes végétales à la poêle à feu doux avec un peu d'huile d'olive. Découper à l'emporte-pièce de 7 cm de côté et 5 cm de profondeur, réserver.

## PRÉPARATION DES TUILES DE RIZ ET LENTILLES

- 2 CS bombées de riz et lentilles cuits, étaler au rouleau le mélange riz/lentilles entre 2 feuilles de papier sulfurisé puis sécher au four 10 min à 180° (surveiller la coloration).

## PRÉPARATION DE LA RATATOUILLE

- Couper les aubergines et les courgettes en fine brunoise. Ciseler les oignons, sauter à la poêle dans l'huile d'olive chaude les courgettes avec la moitié des oignons puis séparément les aubergines avec le reste d'oignons. Assaisonner, lier l'ensemble avec la crème de tomates séchées, ajouter le basilic ciselé, rectifier l'assaisonnement, réserver.

## PRÉPARATION DES LÉGUMES SAUTÉS

- Couper les aubergines et les courgettes finement dans la longueur et les cuire à la poêle chaude avec de l'huile d'olive. Assaisonner, réserver sur du papier absorbant. Fendre les piquillos en 2, découper à l'emporte-pièce de 7 cm de côté et 5 cm de profondeur, réserver.

## DRESSAGE

- Monter dans un emporte pièce de 7 cm de côté et 5 cm de hauteur en commençant par les tranches de courgettes puis aubergines puis piquillos, galette végétale et enfin la ratatouille. Décor fleur de thym, dresser à côté une grosse cuillère de purée de pois chiches, ajouter quelques pois chiches, un filet d'huile d'olive et enfin la tuile de riz.



## ingrédients

## 13 - Bouches-du-Rhône

### Pour la purée de pois chiche

- 300 g de pois chiches cuits • Lait d'amande
- Jus de citron vert • 6 brins de coriandre

### Pour la galette végétale

- 80 g de riz long de Camargue • 40 g de lentilles vertes du Puy • 40 g d'oignons • 30 g d'abricots secs
- 60 g emmental • 2 œufs entiers • 60 g purée de pois chiches
- 180 g de lait d'amande • 30 g d'amandes concassées torréfiées • Huile d'olive, sel, poivre, thym (pm)

### Pour la ratatouille fine

- 200 g d'aubergines • 200 g de courgettes
- 50 g de crème de tomates séchées • 80 g d'oignons
- Huile d'olive, basilic, ail sel poivre sucre (pm)

### Pour les légumes sautés

- 100 g d'aubergines • 100 g de courgettes • 6 piquillos en boîte
- Huile d'olive, sel, poivre, thym (pm).



# Truffade

**Chef cuisinier Nicolas Vigier et son équipe**

CENTRE HOSPITALIER HENRI-MONDOR - AURILLAC



Temps  
préparation  
**20 min**

Temps  
cuisson  
**30 min**



**6**  
Personnes

- Éplucher les pommes de terre et les couper en lamelles d'environ 4 mm d'épaisseur.
- Dans une cocotte en fonte (à défaut à la poêle), faire fondre la matière grasse et y faire revenir les pommes de terre en les retournant souvent pendant environ 20 min.
- Saler et poivrer.
- Pendant ce temps, couper la tome en fines tranches, l'ail en petite brunoise et ciseler le persil.
- Incorporer l'ail et le persil sans cesser de remuer et y introduire la tome sans couvrir.
- Dès que la tome est fondue, servir chaud.



## *ingrédients*

- 2,5 kg de pommes de terre
- 1 kg de tome fraîche de Cantal
- 1 gousse d'ail
- 2 branches de persil
- 2 CS de graisse de canard ou d'huile neutre
- Sel et poivre

**15 - Cantal**



# Cygne Chantilly

**Chef cuisinier Christophe Lescure**

RESTAURANT SCOLAIRE - SAINT-MAMET LA SALVETAT



Temps  
préparation  
**30 min**

Temps  
cuisson  
**40 min**



**6**  
Personnes

## PRÉPARATION DE LA PÂTE À CHOUX

- Porter l'eau, le beurre et le sel à ébullition. Le beurre doit être fondu.
- Ajouter la farine hors du feu, puis remettre sur le feu tout en remuant pour sécher la pâte. Elle ne doit plus coller.
- Débarrasser dans un cul de poule et ajouter les œufs petit à petit. La pâte est prête lorsqu'elle tombe facilement en boule de la spatule. Si elle reste collée, ajouter de l'œuf, mais attention, elle ne doit surtout pas couler.

- Préchauffer le four à 180°.

- Coucher 6 choux sur une plaque recouverte de papier sulfurisé, puis coucher 6 têtes de cygnes en faisant des 2. Dorer à l'œuf. Enfourner 40 min.

## PRÉPARATION DE LA CHANTILLY

- Monter la crème froide dans un récipient froid, puis ajouter le sucre glace et battre à nouveau.

## ASSEMBLAGE

- Couper les chapeaux des choux. Couper chaque chapeau en deux pour obtenir les ailes des cygnes. Garnir les corps de crème. Placer les ailes et les têtes.

## ingrédients

- 125 g d'eau
- 50 g de beurre
- 1 pincée de sel
- 75 g de farine
- 2 œufs + 1 pour dorure
- 1/2 l de crème entière
- 50 g de sucre glace



**15 - Cantal**



# Le Citrouillat

**Chef cuisinier Murielle Laven**

ÉCOLE DE MAREUIL-SUR-ARNON - MAREUIL-SUR-ARNON



Temps  
préparation  
**2 h 30**

Temps  
cuisson  
**30 min**



**6**  
Personnes

- Préparer une pâte feuilletée et faire deux cercles de 30 cm de diamètre.
- Couper en dés la citrouille et faire dorer dans une cocotte avec l'huile d'olive, l'ail, le sel, le poivre et le thym. Laisser cuire 20 min à feu moyen.
- Abaisser la pâte, foncer le cercle, incorporer la préparation, puis la crème fraîche, l'ail, le persil, la ciboulette. Poser la deuxième pâte dessus et bien fermer les bords.
- Battre un jaune d'œuf et à l'aide d'un pinceau, napper la tourte pour qu'elle soit bien dorée. Enfourner 30 min à 200°.



## ingrédients

- 1 pâte feuilletée
- 1 petite citrouille ou 1,2 kg de chair
- 400 g de farine
- 20 cl de crème fraîche épaisse
- 3 CS d'huile d'olive
- 1/2 CC de sel fin
- 3 gousses d'ail
- 200 g d'eau glacée
- Ciboulette
- Persil
- Thym
- Sel, poivre

18 - Cher



# Escalope de porc

*panée aux noix, sauce Châteaumeillant*

**Chef cuisinier Stéphane Clavier**

COLLÈGE AXEL KAHN - CHÂTEAUMEILLANT



Temps  
préparation  
**30 min**

Temps  
cuisson  
**20 min**



**8**  
Personnes

- Battre les œufs en omelette et réserver.  
Hacher les noix et les mélanger avec de la chapelure.
- Passer les deux faces des escalopes dans les œufs battus puis les passer immédiatement dans le mélange de noix hachées et de chapelure.
- Faire chauffer l'huile dans une sauteuse.  
Passer les escalopes dans l'huile environ 5 min à feu doux de chaque côté selon l'épaisseur.
- Dans une casserole, faire revenir les échalotes hachées avec le beurre, saupoudrer de farine, assaisonner de sel fin et de poivre. Ajouter le sucre et verser le vin rouge, la crème épaisse et le jus de veau.
- Laisser réduire à feu doux (petits bouillons) 5 à 10 min environ.  
Ce plat peut être accompagné de pommes de terre aux lardons et à l'ail.



## *ingrédients*

- 1 kg d'escalopes de porc d'environ 125 g
- 200 g environ de cerneaux noix concassés
- 50 g environ de chapelure
- 50 g de farine (pour lier la sauce)
- 3 œufs entiers
- 15 cl de crème épaisse
- 30 cl de jus de veau
- Sel, poivre
- 1 pincée de sucre • Huile
- 100 g d'échalotes
- 80 g de beurre
- 1/2 Bouteille de vin rouge de Châteaumeillant

**18 - Cher**



# Truite de l'Qube

*juste snackée et ses légumes printaniers*

**Chef cuisinier Romain Turban**

COLLÈGE PAUL FORT - IS-SUR-TILLE



Temps  
préparation  
**45 min**

Temps  
cuisson  
**30 min**



**6**  
Personnes

- Portionner les filets de truite en 100 g.
- Éplucher tous les légumes.
- Faire une purée de pommes de terre en y ajoutant à la fin du beurre et du sel fin.
- Cuire les légumes dans de l'eau salée variété par variété, en pensant à changer l'eau à chaque fois.
- Réaliser la sauce : suer les échalotes, déglacer au vin blanc et laisser réduire de moitié puis y ajouter la crème et le curry à la fin.
- Cuire les truites côté peau avec un trait d'huile d'olive.
- Dressage.



## *ingrédients*

- 800 g de filets de truites
- 6 cosses de petits pois
- 6 carottes
- 3 courgettes
- 200 g de pommes de terre
- 100 g de beurre
- 100 g de vin blanc
- 50 g d'échalotes
- 50 g de crème
- Curry

*21 - Côte d'Or*





# Filet mignon de porc

*au cidre accompagné de cocos paimpolais  
à ma façon et de pommes fruits*

**Chefs cuisiniers Jean-Yves Le Tenou et Nathalie Crenn**

COLLÈGE ALBERT CAMUS - GRÂCES



Temps  
préparation  
**30 min**

Temps  
cuisson  
**45 min**



**6**  
Personnes

- Écosser les cocos paimpolais
- Faire revenir les échalotes et l'ail dans le beurre, ajouter les quartiers de tomates et laisser colorer.
- Ajouter les cocos, le thym, le laurier. Mouiller avec de l'eau à hauteur et laisser cuire 30-35 min. Assaisonner. Vérifier la cuisson et réserver.
- Couper le filet mignon en médaillons épais (2 médaillons par personne). Peler les pommes, les évider et les couper en deux dans l'épaisseur.
- Poêler les 1/2 pommes au beurre et réserver.
- Faire revenir les médaillons au beurre en les retournant (4 min de chaque côté).
- Mouiller au cidre et laisser frémir 5 min. Vérifier la cuisson, l'assaisonnement et ajouter les raisins.
- Dresser l'assiette : les cocos paimpolais dessous, 2 médaillons de filet mignon, 1/2 pomme avec raisins à l'intérieur.
- Décorer l'assiette avec de la roquette, des fleurs comestibles (capucine, aubépine...), de la ciboulette...



## *ingrédients*

- 2 filets mignons d'environ 450 g
- 3 pommes fruit à chair ferme
- 1 kg de cocos paimpolais
- 3 tomates • 2 carottes
- 2 échalotes
- 75 cl cidre doux
- 1 grappe de raisin noir
- 2 feuilles de laurier
- Thym • Ail
- 150 g de beurre demi-sel
- Poivre et sel
- Roquette, capucine, ciboulette pour la décoration

**22 - Côtes d'Armor**



# Fricassée de poule

au Cidre Val de Rance

**Chef cuisinier Christian Gohin**

COLLÈGE DU VAL DE RANCE - PLOUER-SUR-RANCE



Temps  
préparation  
**40 min**

Temps  
cuisson  
**45 min**



**6**  
Personnes

- Découper et fariner le poulet. Éplucher les légumes. Préparer la garniture aromatique (échalotes, champignons...) et le bouquet garni.
- Faire revenir le poulet coupé en morceaux dans l'huile d'olive et le beurre et le réserver. Faire revenir sans coloration les échalotes et l'ail écrasé. Ajouter le poulet, déglacer au cidre (réduire de moitié : environ 3 min), ajouter le fond de volaille, puis la crème fraîche, sel et poivre et laisser cuire à feu doux.
- Cuire les légumes à la vapeur puis les faire revenir dans l'huile d'olive et le beurre.
- Faire revenir les champignons à part dans l'huile d'olive et le beurre et les ajouter à la préparation (poulet + crème).
- Vérifier la cuisson du poulet. Ajouter la Maïzena si la sauce n'est pas assez liée. Dresser une assiette avec les petits légumes parsemés de persil haché.



## ingrédients

- 1 poulet de 1,5 kg
- 200 g de beurre • 100 g de farine
- 6 échalotes • 1 kg de champignons
- 4 gousses d'ail
- 1 bouquet garni (laurier, persil, thym)
- 40 cl de fond de volaille
- 40 cl de crème fraîche fermière
- 1 botte de persil • 20 g de Maïzena
- 1 l de cidre brut • 30 cl d'huile d'olive
- 1 kg de pommes de terre nouvelles
- 2 bottes de navets nouveaux
- 2 bottes de carottes nouvelles • Sel, poivre

22 - Côtes d'Armor



# Filet mignon de porc laqué

Chef cuisinier Stéphane Grandjean et son équipe  
EHPAD LE CHANT DES RIVIÈRES - CHAMBON-SUR-VOUEIZE

**L**  
Temps  
préparation  
**1/2**  
**journée**  
avant  
Temps  
cuisson  
**30 min**

- 1/2 journée avant, mélanger tous les ingrédients.
- Faire macérer le filet mignon.
- Mettre le filet mignon dans un plat et verser dessus la préparation.
- Enfourner et laisser cuire 15 min de chaque côté tout en arrosant très régulièrement la viande.
- Servir chaud.

**6**  
Personnes



## ingrédients

- 600 g de filet mignon de porc
- 15 cl de sauce soja
- 10 cl de miel
- 5 cl de vinaigre de cidre
- Gingembre
- Sel
- Poivre

23 - Creuse



# Parmenier de Canard

## L'équipe de cuisine

EHPAD LES SIGNOLLES - AJAIN



Temps  
préparation  
**20 min**

Temps  
cuisson  
**40 min**



**6**  
Personnes

- Préparer la purée et réserver.
- Enlever la peau des cuisses de canard, et effiloche finement la chair à la main (récupérer 2 cuillères à soupe de graisse). Émincer finement les champignons, les oignons et les échalotes.
- Les faire revenir dans une sauteuse avec 1 à 2 cuillères à soupe de graisse de canard, à feu très doux durant 5 à 10 min jusqu'à ce qu'ils soient bien blonds.
- Ajouter la chair de canard, mettre à feu vif et faire griller en mélangeant vivement pendant 5 min, pas plus car la chair perdrait de son fondant.
- Dans un plat à gratin, monter le hachis en superposant les étages de purée et de viande dans des plats à gratin. Parsemer de gruyère râpé.
- Enfournez à 200° (th 6/7) pendant 25 min environ pour obtenir un joli gratiné.



## ingrédients

- 1 kg de pommes de terre (à purée)
- 25 cl de lait
- 6 cuisses de confit de canard
- 100 g de champignons
- 2 échalotes
- 1 oignon
- Sel, poivre
- Gruyère râpé

23 - Creuse





# Bolognaise

de légumes de saison

## Chef cuisinier Benoit Chereau et son équipe

COLLÈGE LA ROCHE BEAULIEU - ANNESSE ET BEAULIEU



Temps  
préparation  
**20 min**

Temps  
cuisson  
**15 min**



**6**  
Personnes

- Cuire à l'anglaise dans un grand volume d'eau les spaghetti. Rincer. Ajouter la matière grasse.
- Éplucher et laver les légumes. Tailler les légumes en mirepoix.
- Suer les légumes avec l'huile d'olive (les légumes doivent demeurer croquants).
- Ajouter la sauce tomate aux légumes.
- Porter les légumes avec la sauce tomate à ébullition.
- Rectifier l'assaisonnement.
- Servir en nappant la sauce sur les spaghetti.



## ingrédients

- 500 g de spaghetti semi-complets
- 600 g de légumes de saison
  - printemps  
oignon, ail, céleri branche, fenouil, carotte
  - été  
tomate, carotte, courgette, aubergine, ail, persil, basilic
  - automne  
chou rave, potimarron, oignon, carotte
  - hiver  
panais, céleri rave, carotte, oignon

24 - Dordogne





# Polenzia

## Chef cuisinier Alain Desseix et son équipe

COLLÈGE PIERRE FANLAC - PAYS DE BELVES



Temps  
préparation  
**20 min**

Temps  
cuisson  
**15 min**



**6**  
Personnes

- Faire suer les légumes. Ajouter le bouillon. Porter à ébullition et ajouter la polenta.
- Plaquer la polenta sur 8 mm d'épaisseur sur du papier sulfurisé huilé. Réserver.
- Ciseler et compoter les oignons.
- Couler la sauce tomate sur la polenta. Couvrir avec les oignons, les champignons, les aromates et le fromage.
- Cuire 15 min à four très chaud (210°).
- Servir immédiatement.



## ingrédients

- 100 g de polenta
- 100 g de champignons
- 100 g (carottes, fenouil, poireaux)
- 100 g oignons
- 350 g sauce tomate
- Pm : bergamote, anis étoilé, origan, sel, poivre, huile d'olive
- 100 g de mozzarella ou fromage blanc
- 50 g de comté

## 24 - Dordogne



# Choux comtois

**Chefs cuisiniers Jean-Marc Thomas et Christophe Loppe**  
COLLÈGE ALBERT CAMUS - BESANÇON



Temps  
préparation  
**40 min**

Temps  
cuisson  
**20 min**



**6**  
Personnes

- Laver le chou, enlever les côtes. Émincer très fin.
- Faire revenir les lardons, déglacer avec 2 cuillères de vinaigre et mélanger au chou.
- Couper la saucisse cuite froide et le comté en cube.
- Faire une vinaigrette.
- Mélanger le tout.
- Dresser en plat : décorer avec une lamelle de pomme, concombre ou tomate.



## ingrédients

- 1 chou blanc (petit)
- 50 g de noix
- 1 pincée de cumin
- 1 saucisse de Morteau cuite
- 100 g de lardons
- 120 g de comté
- 5 CS d'huile
- 4 CS de vinaigre
- 2 CS de moutarde

25 - Doubs



# Aspic Franc-comtois

**Chefs cuisiniers Jean-Marc Thomas et Christophe Loppe**  
COLLÈGE ALBERT CAMUS - BESANÇON



Temps  
préparation  
**45 min**

Temps  
cuisson  
**12 min**  
pour les œufs

**20 min**  
pour les  
saucisses

**10 min**  
pour la gelée

- Cuire les œufs dur et la saucisse la veille.
- Réaliser la gelée et laisser refroidir.
- Couper la saucisse, le comté en dés, la tomate en quartiers, les cornichons en rondelles, le concombre en lamelles.
- Monter les aspics.
- Mettre la gelée refroidie et la laisser prendre au réfrigérateur.
- Démouler.



**6**  
Personnes



## ingrédients

- 3 œufs Berger Franey
- 1/2 saucisse de Morteau
- 1 sachet de gelée
- 1 tomate
- 10 cornichons au vinaigre
- 1/4 concombre
- 50 g de comté

**25 - Doubs**



# Clafoutis aux cerises

**Chef cuisinier Christelle Drevet et son équipe**

COLLÈGE DENIS BRUNET - SAINT-SORLIN EN VALLOIRE



Temps  
préparation  
**15 min**

Temps  
cuisson  
**30 min**



**4**  
Personnes

- Préchauffer le four à 210°. Laver rapidement les cerises, les équeuter.
- Faire fondre les 40 g de beurre. Mélanger dans un grand bol la farine, le sucre, le sel et le sucre vanillé.
- Incorporer les œufs peu à peu, puis le lait petit à petit. En continuant de mélanger, ajouter le beurre fondu.
- Beurrer un plat, ranger les cerises puis verser la pâte à clafoutis.
- Mettre au four pendant 10 min à 210° puis à 180° et laisser cuire encore 20 min.
- Server le clafoutis froid ou tiède, saupoudré de sucre glace.



## ingrédients

- 300 g de cerises
- 20 g de beurre
- 2 œufs
- 10 cl de lait
- 50 g de farine
- 30 g de sucre en poudre
- 1/2 sachet de sucre vanillé
- 25 g de sucre glace

**26 - Drôme**



# Gratin de ravioles

aux courgettes et Petit Léoncel

**Chef cuisinier Damien Brun et son équipe**

COLLÈGE MARCELLE RIVIER - BEAUMONT-LES-VALENCE



Temps  
préparation  
**20 min**



Temps  
cuisson  
**15-20 min**



**6**  
Personnes

- Préchauffer votre four à 180° (Thermostat 6).
- Laver et éplucher les courgettes. Les couper en dés grossièrement et les faire revenir dans une poêle chaude avec un peu d'huile d'olive.
- Dans un plat à gratin, mélanger les ravioles et les courgettes.
- Ajouter la crème, le sel et le poivre.
- Parsemer de lamelle de Petit Léoncel avant de mettre au four.
- Laisser cuire 15 à 20 min suivant la taille du plat.
- Déguster chaud avec une bonne salade.



## ingrédients

- 750 g de ravioles
- 2 courgettes
- 75 cl de crème liquide
- 1 fromage Petit Léoncel
- Sel, poivre
- Huile d'olive

26 - Drôme



# Spaghetti Normandaise

**Chef cuisinier Dominique Civel**

COLLÈGE GUILLAUME DE CONCHES - CONCHES-EN-OUCHE



Temps  
préparation  
**20 min**

Temps  
cuisson  
**15 min**



**5**  
Personnes

- Découper les pommes en dés et les faire dorer à la poêle. Réserver.
- Cuire les spaghetti. Réserver.
- Découper la viande en petits dés.
- Faire suer les échalotes, ajouter la viande puis le fond de veau et le cidre, laisser mijoter 5 min, ajouter à la fin la crème fraîche.
- Dresser les spaghetti dans une assiette puis la viande au centre. Agrémenter de lamelles de camembert.



## ingrédients

- 600 g de viande de bœuf
- 2 pommes
- 25 cl de crème épaisse
- 20 cl de cidre
- 1/2 camembert
- 100 g d'échalotes
- 400 g de spaghetti
- Huile d'olive
- Beurre
- Sel

27 - Eure





# Carbonnade

*de bœuf vallée d'Eure*

**Chef cuisinier Patrice Peron**

COLLÈGE LUCIE-AUBRAC - BUEIL



Temps  
préparation  
**20 min**

Temps  
cuisson  
**120-150 min**



**6**  
Personnes

- Éplucher, laver l'oignon, l'ail, laver les grappes de tomate Rubi. Ciseler l'oignon, hacher l'ail.
- Rissoler la viande sur toutes les faces avec un peu d'huile. Découper en petit cubes le quatre-quart.
- Ajouter l'oignon, le thym, le laurier et laisser suer, ajouter la cassonade, caraméliser légèrement.
- Mouiller à hauteur avec la bière brune, la glace de viande, ajouter l'ail, saler, poivrer, déposer en surface le quatre-quart.
- Porter à ébullition et laisser cuire à couvert à petits bouillons ou au four à 180° pendant 2 h à 2 h 30.
- S'assurer de la cuisson de la viande, homogénéiser et rectifier l'assaisonnement de la sauce.
- Assaisonner et arroser d'un filet d'huile d'olive les tomates cerise Rubi pour les rôtir 5 min au four, dresser les éléments et servir.



## *ingrédients*

- 1,2 kg de bourguignon bœuf Normand
- 1 gros oignon
- 1 branche de thym
- 1 feuille de laurier
- 1 grain d'ail
- 1,5 l de bière brune Euroise du Goubelin
- 2 CS de cassonade
- 25 cl de glace de viande
- 200 g de gâteau quatre-quart
- 2 grappes de tomate cerise Rubi
- Sel, poivre noir, huile

**27 - Eure**



# Le Rata Beauceron

**Chef cuisinier Frédéric Batiot et son équipe**  
COLLÈGE LOUIS BLÉRIOT - TOURY



Temps  
préparation  
**40 min**

Temps  
cuisson  
**30 min**



**5**  
Personnes

- Éplucher et émincer les oignons.
- Les faire revenir 5 min au saindoux avec le lard.
- Fariner et laisser roussir légèrement.
- Ajouter les pommes de terre et couvrir du bouillon.
- Laisser cuire 30 à 35 min sur un feu doux en remuant régulièrement.



## *ingrédients*

- 400 g de lard frais taillé en gros lardons
- 1 kg de pommes de terre Charlotte
- 300 g d'oignons
- 1,5 l de bouillon de poule
- Sel, poivre
- 300 g de farine
- 20 g de Saindoux

*28 - Eure-et-Loir*





# Gâteau de Polenta

au citron et sirop de verveine

**Chef cuisinier Sébastien Leravat**

COLLÈGE NICOLAS ROBERT - VERNOUILLET



Temps  
préparation  
**20 min**



Temps  
cuisson  
**45 min**



**8**  
Personnes

- Préchauffer le four à 160°. Battre les œufs avec une partie du miel. Ajouter, tout en mélangeant la poudre d'amande puis la semoule de maïs, le mascarpone et la crème d'amande.
- Zester les deux citrons et prélever le jus d'un seul puis ajouter les zestes et le jus à la pâte.
- Chemiser un moule à cake (beurre et farine de maïs) et verser la pâte dans le moule et enfourner pour 45 min environ.
- Pendant ce temps, chauffer l'eau. À frémissement, ajouter le sachet de verveine. À ébullition, éteindre et couvrir. Laisser infuser 5 min. Ajouter le miel et chauffer pour obtenir le sirop.
- Sortir le gâteau du four et laisser tiédir avant de démouler. Verser le sirop de verveine lentement dessus et arroser de nouveau avec le sirop récupéré dans le plat.



## ingrédients

- 80 g de semoule de maïs
- 80 g de poudre d'amande
- 70 g de miel Rucher Billard de Dammarie
- 250 g de mascarpone
- 10 cl de crème d'amande
- 3 œufs
- 2 citrons jaunes
- 1 sachet de verveine
- Tisane du Thymerais Chataincourt
- 15 cl d'eau

28 - Eure-et-Loir



# Saucisse de Guiclan

à la fondue d'oignons rosés de Roscoff  
et son flan de courgettes à la tomate

**Chef cuisinier Bertrand Robin**

COLLÈGE DU CHÂTEAU - MORLAIX

**L**  
Temps  
préparation  
**30 min**

Temps  
cuisson  
**30 min**

**6**  
Personnes

## POUR LE FLAN

- Rincer les courgettes et les tomates et couper le tout en rondelles. Disposer les courgettes et les tomates dans un plat graissé, saler, poivrer et ajouter l'origan.
- Ajouter les œufs, le lait et la crème fraîche.
- Cuire à 185° pendant 30 min.

## POUR LA FONDUE D'OIGNONS

- Éplucher et émincer finement les oignons. Faire revenir les oignons dans le beurre jusqu'à une légère coloration et ajouter le sucre.
- Finir la cuisson des oignons jusqu'à la compotée.

## CUISSON DES SAUCISSES

- Cuire les saucisses dans le mélange huile et beurre pendant 15 min en retournant régulièrement.
- Dresser le tout

## ingrédients

- 6 saucisses de Guiclan
- 1 cl d'huile de cuisson
- 10 g de beurre demi-sel

### Pour le flan de courgettes

- 500 g de courgettes
- 250 g de tomates
- 10 cl de lait • 10 cl de crème fraîche
- 2 œufs frais • Origan / sel-poivre (pm)

### Pour la fondue d'oignons

- 300 g d'oignons rosés de Roscoff
- 25 g de beurre demi-sel
- 15 g de sucre blanc



29 - Finistère



# Triskel de concombre

et son écrasé de pommes de terre

**Chef cuisinier Jean-Marie Poumeau**

COLLÈGE ALAIN -CROZON



Temps  
préparation  
**15 min**

Temps  
cuisson  
**40 min**



**6**  
Personnes

- Éplucher et cuire les pommes de terre à la vapeur 40 min. Éplucher les échalotes, l'ail et les hacher finement.
- Décontaminer et laver la ciboulette, le cerfeuil et le concombre. Tailler le concombre en rondelles et réserver.
- Faire une petite mayonnaise et réserver. Ouvrir le thon et réserver.
- Vérifier la cuisson des pommes de terre, les sortir du four et les écraser à la fourchette puis mettre en cellule de refroidissement.
- Mélanger aux pommes de terre la mayonnaise, l'ail, l'échalote, la ciboulette, le vinaigre et la crème.
- Rectifier l'assaisonnement.

## DRESSAGE

- Disposer dans une petite assiette 3 rondelles de concombre pour former un Triskel.
- Mouler l'écrasé de pommes de terre au centre des 3 tranches. Émietter un peu de thon au centre de l'écrasé et décorer avec un brin de cerfeuil.

## ingrédients

- 500 g de pommes de terre
- 120 g de thon au naturel
- 18 tranches de concombre
- 2 échalotes
- 5 g d'ail frais
- 1/2 botte de ciboulette
- 100 g de mayonnaise fraîche
- 50 g de crème liquide
- 2 CS de vinaigre de cidre
- Sel / poivre
- Éléments de décoration : cerfeuil

29 - Finistère





# Filets mignons de porc noir

de Bigorre AOP, sauce miel et orange

**Chef cuisinier Raphaël Serrano**

COLLÈGE GEORGES CHAUMETON - L'UNION



Temps  
préparation  
**30 min**

Temps  
cuisson  
**15 min**



**4**  
Personnes

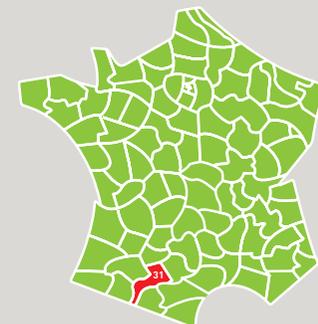
- Assaisonner les filets et les badigeonner de miel puis les réserver au frais.
- Élaborer une sauce à l'orange : réaliser dans un premier temps un caramel blond avec le sucre (attention à ne pas laisser le caramel brunir).
- Puis déglacer au vinaigre et au jus d'orange. Enfin, le faire réduire jusqu'à l'obtention d'un sirop.
- Rajouter quelques fines tranches d'orange et le zeste taillé en julienne blanchi.
- Cuire les filets et déglacer les sucs de cuisson au vin blanc puis rajouter la sauce à l'orange.
- Trancher les filets et les napper avec la sauce.
- Les filets peuvent se cuire au four.



## ingrédients

- 2 filets de 500 g de porc noir de Bigorre AOP
- 50 g de miel de pays
- 50 cl de jus d'orange
- 2 oranges
- 30 g de sucre
- 5 cl de vinaigre
- 5 cl de vin blanc
- Sel, poivre, quatre épices

31 - Haute-Garonne





# Purée de butternut

*et patates douces aux éclats de noisettes*

**Chef cuisinier Hélène Garcia**

COLLÈGE JEAN-PIERRE VERNANT - TOULOUSE



Temps  
préparation  
**15 min**

Temps  
cuisson  
**20-30 min**



**4**  
Personnes

- Laver, évider et détailler la courge butternut en petits morceaux sans l'éplucher.  
Éplucher, et détailler en petits morceaux les patates douces.
- Cuire ensemble les deux légumes à la vapeur pendant 20 à 30 min.
- Pendant ce temps, torréfier les noisettes à la poêle à feu doux sans matière grasse. Les débarrasser de leur peau et les concasser grossièrement.
- Mixer ensemble les légumes cuits puis ajouter la crème fraîche liquide, assaisonner et ajouter les épices selon votre goût.
- Mixer le tout.
- Ajouter les noisettes à la purée et mélanger.
- Cette purée accompagne une pintade rôtie, une poularde ou toute autre volaille.



## *ingrédients*

- 500 g de courge butternut
- 300 g de patates douces
- 30 cl de crème fraîche liquide
- 50 g de noisettes
- 1/2 CC d'épices à couscous
- Sel, poivre

**31 - Haute-Garonne**



# Sauté de veau aux cèpes

**Chef cuisinier Bruno Cavailles et son équipe**  
LYCÉE JEAN MOULIN - PEZENAS



Temps  
préparation  
**60 min**

Temps  
cuisson  
**60 min**



**4-6**  
Personnes

- Faire tremper les cèpes dans de l'eau tiède.
- Faire revenir la viande dans l'huile d'olive, la réserver dans un plat.
- Ciseler les oignons jaunes, l'ail, les carottes, les faire revenir, déglacer au vin blanc, ajouter la viande, couvrir d'eau, rajouter les cèpes et l'assaisonnement. Laisser cuire 1 heure à couvert.
- Dans une casserole, faire glacer les oignons grelots.
- Hacher le persil.
- Faire un roux.
- Lier la sauce à l'aide du roux, ajouter la crème fraîche, les oignons grelots et le persil. Servir.



## ingrédients

- 1,1 kg de sauté de veau dans l'épaule
- 2 oignons jaunes • 4 gousses d'ails
- 2 carottes • 1 bouquet de persil
- 200 g d'oignons grelots
- 50 g de cèpes secs
- 1 verre de vin blanc
- 20 cl de crème fraîche
- 10 cl d'huile d'olive
- Thym, laurier, sel, poivre
- 50 g de beurre
- 50 g de farine

34 - Hérault



# Moules en marinière

**Chef cuisinier Manu Karmazyn et son équipe**

COLLÈGE LE CÈDRE - MURVIEL-LES-BÉZIERS



Temps  
préparation  
**20 min**  
+ refroidis-  
sement

Temps  
cuisson  
**15 min**



**5**  
Verrines

- Nettoyer et ébarber les moules ; ciseler oignons, échalotes et ciboulette.
- Faire revenir la garniture aromatique (oignons, échalote, herbes) et faire ouvrir les moules à feu vif.
- Mouiller avec le vin blanc, laisser réduire à feu doux puis retirer les moules pour les décoquiller.
- Verser la crème liquide, les moules décoquillées puis 4 g d'agar-agar. Porter à ébullition quelques secondes.
- Délayer le curaçao avec la même quantité d'eau (12 cl). Porter à ébullition et incorporer 1 g d'agar-agar.
- Filtrer les moules au chinois en foulant pour extraire tout le liquide. Remplir le quart de 5 verrines. Mettre à refroidir.
- Quand la première couche est figée, verser une fine couche de curaçao. Alternner ainsi les couches bleues et blanches.



## ingrédients

- 1 kg de moules
- 20 cl de vin blanc
- 50 cl de crème liquide
- Oignons
- Échalote
- Thym
- Ciboulette
- Laurier
- 12 cl de curaçao bleu
- 5 g d'agar-agar en poudre

34 - Hérault





# Truites en portefeuille

*farcies au fenouil et petits légumes des Landes*

**Chef cuisinier Yannick Bordes**

COLLÈGE LUBET BARBON - SAINT-PIERRE-DU-MONT



Temps  
préparation  
**30 min**

Temps  
cuisson  
**30 min**



**5**  
Personnes

- Vider les truites par le dos et enlever leur arête centrale. Éplucher les asperges blanches et parer les asperges vertes.
- Rincer le fenouil, les tomates et les blettes à l'eau claire. Découper les blettes en bâtons de 3-4 cm et tailler le fenouil en brunoise.
- Faire revenir le fenouil dans 1 cuillère à soupe d'huile d'olive et assaisonner. Cuire les légumes à l'eau bouillante : asperges blanches 10 min, asperges vertes et blettes 5 min.
- Assaisonner l'intérieur des truites avant de les farcir avec le fenouil puis assaisonner l'extérieur des truites.
- Colorer les truites 3 min de chaque côté dans 2 cuillères à soupe d'huile d'olive et 1 noisette de beurre. Poursuivre la cuisson 10 min au four à 160°.
- Colorer tous les légumes dans 1 cuillère à soupe d'huile d'olive et le reste du beurre. Dresser les truites avec les légumes cuits et les tomates cerises. Servir chaud.



## ingrédients

- 5 truites de 250 g environ
- 500 g de fenouil
- 500 g de côtes de blettes multicolores
- 500 g d'asperges vertes des Landes
- 500 g d'asperges blanches des Landes
- 200 g de tomates cerises
- Huile d'olive
- Sel, poivre
- 10 g de beurre

40 - Les Landes





# Poulet Label Rouge

*rôti et son jus au tursan accompagné  
de carottes bio des Landes au thym*

**Chef cuisinier Éric Marimpouy**

PÔLE CULINAIRE DE LA COMMUNAUTÉ DE COMMUNES  
MAREMNE ADOUR CÔTE-SUD - SEIGNOSSE



Temps  
préparation  
**30 min**

Temps  
cuisson  
**1 h**



**6**  
Personnes

- Émincer les échalotes. Ailler le poulet, le badigeonner de graisse de canard, saler au gros sel et au piment d'Espelette.
- À l'intérieur du poulet, mettre un morceau de pain frotté à l'ail et une goutte de vinaigre. Mettre à cuire au four dans un plat avec de l'oignon coupé en 4.
- À la fin de la cuisson, déglacer au vin blanc du Tursan et un peu d'eau. Récupérer le jus, le réduire, le lier légèrement avec de la farine.
- Faire suer dans de la graisse de canard les échalotes, la ventrèche coupée en lardons, de l'ail haché. Mettre les carottes, le thym, un peu d'eau, sel et poivre, puis cuisson à l'étouffée.
- Rectifier l'assaisonnement.



## ingrédients

- 1 poulet Label Rouge entier (1 kg)
- 100 g de graisse de canard
- 0,15 l de vin Tursan blanc sec
- 1 g de gros sel
- 150 g d'ail, 150 g d'oignons, 250 g d'échalotes entières
- 20 g de piment d'Espelette
- 250 g de poitrine de porc demi sel
- 100 g de farine • 1,8 kg de carottes bio en rondelles
- 4 l d'eau • 10 g de thym • 1 quignon de pain
- 0,5 l de vinaigre

40 - Les Landes



# Millard auvergnat

*aux cerises de l'Quzon*

**Chef cuisinier Christophe Laraine**

LYCÉE RENÉ DESCARTES - COURNON D'AUVERGNE



Temps  
préparation  
**15 min**

Temps  
cuisson  
**45 min**



**6**  
Personnes

- Préchauffer le four à 170°.
- Blanchir les œufs et le sucre au batteur. Incorporer la farine et la levure tamisée puis mélanger. Ajouter le lait et mélanger à nouveau jusqu'à obtenir un mélange homogène.
- Beurrer un moule à manqué, laisser figer au frigo. Fariner le fond du moule puis enlever l'excédent.
- Laver et équeuter les cerises. Spécificité du millard : les cerises ne sont pas dénoyautées, afin que le jus ne se mélange pas à la pâte.
- Déposer les cerises au fond du moule, Recouvrir de l'appareil. Cuire à four chaud pendant 45 min à 170°.
- Après cuisson, saupoudrer d'un peu de sucre ou de sucre glace. À déguster froid ou encore tiède.



## *ingrédients*

- 3 œufs
- 150 g de sucre semoule
- 180 g de farine de blé de la Limagne
- 5 g de levure
- 30 cl de lait
- 500 g de cerises locales  
(cerises noires de préférence)

*63 - Puy-de-Dôme*



# Cromesquis

*de poulet fermier au Saint-Nectaire,  
sauce yaourt au miel des Monts d'Auvergne*

**Chef cuisinier Valéry Vasson**

COLLÈGE ANATOLE FRANCE - GERZAT



Temps  
préparation  
**25 min**

Temps  
cuisson  
**2-5 min**



**5-6**  
Personnes  
(35 pièces)

## PRÉPARATION DU CROMESQUIS

- Hacher le blanc de poulet avec l'oignon et la coriandre, ajouter le blanc d'œuf, du sel et du poivre. Mélanger et mettre au frais. Couper le Saint-Nectaire en cubes (maximum 1 cm de côté).
- Enrober chaque cube de farce afin de faire des petites boules puis placer les boules sur un papier sulfurisé au congélateur pendant une heure. Rouler chaque boule dans la farine, puis les tremper dans un mélange d'œufs battus, et rouler à nouveau dans un mélange chapelure/brisure de noix.

## PRÉPARATION DE LA SAUCE YAOURT

- Réaliser la sauce yaourt en mélangeant le yaourt avec du miel, de la ciboulette et de l'huile de colza.

## PRÉPARATION DES BETTERAVES AU VINAIGRE

- Râper les betteraves rouges puis les faire mariner dans du vinaigre de framboise.
- Faire cuire les Cromesquis à la friteuse (ou à la poêle sur un bain d'huile) environ 2 min et dresser avec le râpé de betterave, des feuilles de salades et la sauce yaourt au miel.



## ingrédients

### Pour le Cromesquis

- 2 blancs de poulet fermier d'Auvergne (= 300g)
- 1 blanc d'œuf • 1 oignon • 1 brin de coriandre
- 150 g de Saint-Nectaire fermier AOP
- Chapelure • Brisure de noix

### Pour la sauce yaourt

- 1 yaourt brassé (type grec)
- 2 CS de miel d'acacia ou de tilleul
- 1 brin de ciboulette • Huile de colza grillé

### Pour l'accompagnement

- Jeune pousse de salade • Betterave rouge
- Vinaigre de framboise • Huile de colza grillé

**63 - Puy-de-Dôme**



# Blanquette de veau

**Chef cuisinier Véronique Jeanney**

COLLÈGE LES MILLE ETANGS - MELISEY



Temps  
préparation  
**60 min**

Temps  
cuisson  
**45 min**



**6**  
Personnes

- Faire revenir les morceaux de veau dans la margarine.
- Ajouter les champignons, les carottes, l'oignon et l'ail.
- Lier avec une bonne cuillère à soupe de farine.
- Mouiller avec le vin blanc et 1/2 litre d'eau.
- Ajouter sel, poivre, laurier et thym.
- Laisser mijoter environ 45 min à feu doux en remuant de temps en temps.
- Avant de servir, ajouter de la crème UHT et remuer, laisser un bouillon et retirer du feu. Parsemer un peu de persil haché avant de servir.



## *ingrédients*

- 800 g de veau  
(né, élevé, abattu, découpé en France)
- 50 g de margarine
- 1 verre de vin blanc
- 2 carottes
- 1 oignon
- 2 gousses d'ail
- 1 boîte de champignons émincés
- Thym, laurier, sel, poivre
- Crème fraîche
- Farine
- Persil haché pour la décoration

*70 - Haute-Saône*



# Saucisse du pays

à l'émulsion de cancoillotte, carottes glacées  
et compotée de choux rouge

**Chef cuisinier Sébastien Denis et son équipe**

COLLÈGE PIERRE-ET-MARIE-CURIE - HERICOURT



Temps  
préparation  
**20 min**

Temps  
cuisson  
**60 min**



**6**  
Personnes

- Émincer le chou rouge, faire fondre la moitié du beurre dans une sauteuse, ajouter le chou, 20 cl d'eau, du sel et du poivre, couvrir et laisser mijoter une heure à feu très doux.
- Dans une sauteuse, mettre les carottes nouvelles simplement grattées, ajouter dessus le reste du beurre, couvrir avec le bouillon de légumes et cuire à feu doux jusqu'à évaporation.
- Colorer les saucisses sur chaque face, et terminer la cuisson au four.
- Fondre la cancoillotte à feu doux dans une casserole, ajouter la crème et fouetter jusqu'à ébullition. Il n'est pas nécessaire d'ajouter de sel.



## ingrédients

- 6 saucisses de production locale d'environ 120 g
- 100 g de cancoillotte
- 20 cl de crème liquide
- 18 petites carottes nouvelles
- 50 g de beurre demi-sel
- 1 petite cuillère rase de sucre roux
- 750 g de choux rouge
- 30 cl de bouillon de légumes
- 20 cl d'eau
- Sel, poivre

**70 - Haute-Saône**



# Clafoutis aux tomates cerises

et chèvre frais



Temps  
préparation  
**15-20  
min**

Temps  
cuisson  
**40-45  
min**



**6**  
Personnes

**Chef cuisinier Laurent Nicolas**

COLLÈGE ROGER BOYER - CUISEAUX

- Préchauffer le four à 180°.
- Laver et couper les tomates en deux, et le fromage en rondelles.
- Dans un saladier, battre les œufs, ajouter la fleur de maïs, puis le lait, la crème, le sel, le poivre et la muscade.
- Beurrer un moule, déposer les tomates, le parmesan, verser l'appareil, poser les rondelles de chèvre.
- Enfourner 40 à 45 min à 180°.
- Vérifier la cuisson avec une lame de couteau qui doit être propre.
- Servir avec une salade.



## ingrédients

- 4 œufs
- 400 g de tomates cerises
- 1 fromage de chèvre charolais AOC mi-sec
- 40 g de fleur de maïs
- 1/2 l de lait
- 1/2 l de crème liquide 30%
- 150 g de *Parmigiano reggiano* 32% râpé
- 20 g de beurre
- Noix de muscade moulue
- Sel fin, poivre

71 - Saône-et-Loire





# Poires sabayon

de genièvre

**Chef cuisinier Patrick Jondot**

COLLÈGE FERDINAND SARRIEN - BOURBON-LANCY



Temps  
préparation  
**20 min**



Temps  
cuisson  
**20-25 min**



**6**  
Personnes

- Presser les oranges pour en extraire le jus. Le faire bouillir et le verser aussitôt sur les baies de genièvre grossièrement concassées.
- Peler les poires, les fendre en 4 dans la hauteur.
- Déposer ces quartiers dans une sauteuse, verser le jus d'orange parfumé, couvrir et laisser mijoter 15 min à feu doux.
- Retirer les quartiers de poires et les répartir dans des petits plats à four (à défaut barquettes en alu).
- Filtrer le jus de cuisson des fruits, le faire bouillir. Fouetter les jaunes d'œufs avec le sucre glace et verser le jus bouillant.
- Napper les poires avec cette préparation et glisser sous le grill du four 2 à 3 min (ou 4 à 5 min dans un four chaud) le temps de légèrement dorer.
- Déguster chaud ou tiède. Vous pouvez ajouter des graines de groseille ou de myrtille mélangées aux poires.



## ingrédients

- 6 poires
- 3 oranges
- 3 jaunes d'œuf
- 1,5 CS de sucre glace
- 6 baies de genièvre

71 - Saône-et-Loire



# Millefeuille

*de pommes au caramel beurre salé*

**Chef cuisinier Claire Rousseau**

COLLÈGE COMMANDANT CHARCOT - LE TRAIT



Temps  
préparation  
**30 min**

Temps  
cuisson  
**15 min**



**6**  
Personnes

- Découper des disques de 6 cm de diamètre dans les feuilles de brick. Faire fondre 40 g de beurre. Beurrer et sucrer les disques. Les mettre 2 par 2. Mettre à cuire 5 à 10 min (pour la coloration).
- Éplucher les pommes et les découper en petits cubes.
- Faire un caramel dans une poêle avec 40 g de beurre et 40 g de sucre. Ajouter les pommes et les flamber.
- Faire le caramel beurre salé avec 100 g de sucre.
- Dresser au dernier moment sur une assiette comme un millefeuille. Les pommes peuvent être tièdes. Ajouter à votre convenance une boule de glace.



## *ingrédients*

- 6 feuilles de brick
- 3 à 4 pommes Boskoop
- 180 g de sucre
- 100 g de beurre d'Isigny AOP
- 2 CS de crème liquide
- Calvados
- Sel

**76 - Seine-Maritime**





# Filet mignon de porc

*normand, croustillant d'andouille de Vire  
à la noisette et beurre monté au Pommeau*

**Chef cuisinier Pascal Duhamel**

COLLÈGE JEAN DE LA VARENDE - MONT-SAINT-AIGNAN



Temps  
préparation  
**30 min**

Temps  
cuisson  
**90 min**



**5**  
Personnes

- Parer les filets mignons. Poêler à feu vif et colorer chaque face. Assaisonner puis cuire à basse température (enfourner à 80° pendant 1h à 1h30 selon la taille) pour atteindre une température à cœur de 67°.
- Ciseler l'échalote. Faire suer dans une casserole. Ajouter 3 dl de Pommeau. Faire réduire jusqu'à obtention d'une consistance sirupeuse. Monter au beurre.
- Couper des tranches épaisses d'andouille de Vire. Tailler en bâtonnets puis les paner en les passant successivement dans la farine, l'œuf battu, et les noisettes hachées. Poêler au beurre et dorer sur toutes les faces.
- Réaliser des tuiles de Neufchâtel en coupant des tranches fines. Les placer entre 2 feuilles de papier sulfurisé et passer au four à 180° pendant 15 min environ.
- Trancher le filet mignon. Dresser sur l'assiette. Poser les croustillants d'andouille et les tuiles de Neufchâtel. Ajouter la sauce et quelques noisettes.



## ingrédients

- 700 g de filet mignon de porc
- 1 échalote
- 3 dl de pommeau
- 200 g de beurre
- 2 tranches épaisses d'andouille de Vire
- 1 œuf
- 20 g de farine
- 20 g de noisettes hachées
- 6 tranches fines de Neufchâtel
- Quelques noisettes grillées

**76 - Seine-Maritime**



# Roulés de chèvre

tomate-basilic

**Chef cuisinier Béatrice Huguenin**

COLLÈGE JEAN GARCIN - L'ISLE SUR LA SORGUE



Temps  
préparation  
**20 min**

Temps  
cuisson  
**10 min**



**4**  
Personnes

## PRÉPARER LA SAUCE TOMATE

- Dans une casserole, faire chauffer l'huile d'olive et l'ail préalablement coupé en petits morceaux. Verser le coulis dans une casserole, ajouter les herbes et l'assaisonnement.

## PRÉPARER LES ROULÉS

- Étaler la pâte feuilletée et badigeonner de sauce tomate.
- Disperser l'emmental et le fromage de chèvre de manière uniforme.
- Rouler la pâte bien serrée et l'emballer dans un film alimentaire.
- Placer 20 min au congélateur. Préchauffer le four à 200°.
- Sortir du congélateur et couper la pâte roulée en tranches à épaisseur de 2 cm.
- Badigeonner avec le jaune d'œuf et enfourner 10 min.



## ingrédients

### Pour les roulés

- 1 rouleau de pâte feuilletée
- 85 g de bûche de chèvre du Vaucluse
- 85 g d'emmental râpé
- 1 œuf

### Pour la sauce tomate

- 2 tomates ou un coulis de tomate
- 1 gousse d'ail de Piolenc
- 1 CS d'huile d'olive AOC de Provence
- 1 branche de Basilic
- Sel, poivre, herbe de Provence
- Si besoin 1 CS de sucre en poudre

84 - Vaucluse





# Torsades apéritives

*au pesto et romarin*

**Chef cuisinier Béatrice Huguenin**

COLLÈGE JEAN GARCIN - L'ISLE-SUR-LA-SORGUE



Temps  
préparation  
**20 min**

Temps  
cuisson  
**12 min**



**6**  
Personnes

- Préchauffer le four à 210°. Mixer les ingrédients du pesto dans un mixeur.
- Dérouler la pâte feuilletée et la détailler en bandes de 4 cm de large.
- Badigeonner de pesto, plier chaque bande en deux puis les torsader.
- Parsemer de graines de sésame.
- Les disposer sur une plaque recouverte de papier sulfurisé et enfourner 10 min.
- En les sortant du four, rajouter des brins de romarin.



## *ingrédients*

- 300 g de pâte feuilletée rectangulaire
- 150 g de pesto
- 1 CS de sésame
- 2 branches de Romarin frais

### **Pour faire vous-même votre pesto**

- 60 g de basilic frais
- 70 g de parmesan râpé
- 3 CS de pignons de pin
- 2 gousses d'ail de Piolenc
- 30 cl d'huile d'olive AOC de Provence
- Gros sel

**84 - Vaucluse**



# Émincé de poires

*au miel et au chocolat et ses petits macarons*

**Chef cuisinier Sébastien Millard et son équipe**

COLLÈGE HENRI IV - POITIERS



Temps  
préparation  
**40 min**

Temps  
cuisson  
**30 min**



**6**  
Personnes

- Laver et peler les poires. Les couper en 2 dans le sens de la longueur en retirant les pépins.
- Préparer le sirop avec le sucre, l'eau et la cannelle, puis porter à ébullition.
- Pocher les poires pendant 10 min, les égoutter et les émincer en "papillon".
- Dans une poêle, faire caraméliser les poires dans le beurre et le miel sur le côté arrondi puis les réserver.
- Au bain-marie, faire fondre séparément le chocolat noir et le chocolat blanc en y incorporant le lait pour obtenir une bonne texture (napper la cuillère).
- Réalisation des macarons : mélanger le sucre glace et la poudre d'amandes et incorporer les blancs d'œufs jusqu'à obtention d'une pâte un peu épaisse. Faire des petites boules et les cuire sur une plaque à pâtisserie au four à 180° pendant 10-15 min.
- Pour le dressage, voir la photo ou laisser libre cours à votre imagination. Vous pouvez aussi ajouter quelques pointes de chantilly et amandes effilées.



## *ingrédients*

### **Pour l'émincé de poires**

- 3 poires (conférence ou Williams)
- 2 CAS de miel • 20 g de beurre
- 200 g de sucre en poudre
- 200 g de chocolat blanc • 100 g de chocolat noir
- 30 cl de lait • 2 l d'eau
- 1 CAC de cannelle en poudre

### **Pour les macarons**

- 2 blancs d'œufs
- 180 g de sucre glace
- 160 g de poudre d'amandes

*86 - La Vienne*



# Burger de chèvre frais sauce vierge

**Chef cuisinier Christophe Sibileau**

COLLÈGE ISAAC DE RAZILLY - SAINT-JEAN-DE-SAUVES



Temps  
préparation  
**15 min**

Temps  
cuisson  
**15 min**



**6**  
Personnes

- Détailler 2 disques de 8 cm de diamètre et de 1,5 mm d'épaisseur de pâte feuilletée par personne.

- Cuire à four chaud.

- Mélanger le chèvre frais avec la crème, le sel, le poivre, le jus de citron et un filet d'huile d'olive. Réserver au frais.

- Couper les tomates en dés, ciseler l'échalote et les herbes fraîches. Assaisonner avec l'huile d'olive, le vinaigre de xérès. Saler et poivrer.

- Présentation : mettre un disque de pâte, faire un dôme de mousse de chèvre, mettre le deuxième disque par-dessus. Mettre la sauce vierge autour.



## ingrédients

### Pour le burger

- Pâte feuilletée • 300 g de chèvre frais
- 6 cl de crème fraîche épaisse
- Huile d'olive • Jus d'un citron
- Sel et poivre

### Pour la sauce vierge

- 2 tomates • 2 échalotes
- 10 cl d'huile d'olive • Vinaigre de Xérès
- Herbes fraîches (cerfeuil, ciboulette, estragon)

86 - La Vienne



# Pâté de pommes de terre et viande

**Chef cuisinier Isabelle Aiache et son équipe**

EHPAD LAVALOINE ET LE PALAIS SUR VIENNE - LE PALAIS SUR VIENNE



Temps  
préparation  
**60 min**

Temps  
cuisson  
**45 min**



**6**  
Personnes

## PRÉPARATION DE LA BRIOCHE

- Dissoudre la levure dans le lait. Mélanger la farine, le sel, le sucre, les œufs, le lait et la levure. Rajouter ensuite le beurre ramolli. Faire lever une fois et réserver au frais. Faire la pâte la veille.
- Éplucher les pommes de terre, les laver, les couper en rondelles et les faire pré-cuire. Départ eau froide salée. Égoutter et rajouter la crème, le sel, le poivre et la persillade.

- Faire revenir la chair à saucisse, les oignons, le sel et le poivre. Égrener. Réserver.
- Faire deux pâtons avec la brioche, les abaisser.

## MONTER DANS UN MOULE LE PÂTÉ

- Disposer la pâte au fond puis le mélange de pommes de terre et de crème, la chair à saucisse puis remettre une couche de pommes de terre et recouvrir du deuxième pâton.
- Faire une cheminée puis dorer au jaune d'œuf.
- Cuire 45 min (four à 160°).

## ingrédients

### Pour la Pâte brioche

- 300 g de farine • 30 g de sucre
- 4 œufs • 7 g de sel • 3,5 cl de lait
- 200 g de beurre • 10 g de levure

- 400 g de chair à saucisse
- 100 g d'oignons ou échalotes
- Persil et ail (pm) • 1 CS d'huile
- Sel, poivre (pm)

- 1 kg de pomme de terre
- 20 cl de crème fraîche
- Persil et ail (pm) • Sel, poivre (pm)

**87 - Haute-Vienne**



# Mousse pomme

et son granité pommes-noix

**Chef cuisinier René André**

COLLÈGE PIERRE DESPROGES - CHALUS



Temps  
préparation  
**90 min**

Temps  
cuisson  
**15 min**



**6**  
Personnes

## PRÉPARATION DE LA PÂTE

- Mélanger au batteur quelques minutes : sucre, beurre, sel, cannelle, vanille, œuf puis incorporer la farine et laisser reposer au réfrigérateur.
- Étaler la pâte au rouleau et faire 12 ronds de 5 cm de diamètre ; sur 6 d'entre eux, poser un cerneau de noix.
- Poser sur la plaque de cuisson et mettre au four (180°) pendant 10 min.

## PRÉPARATION DU GRANITÉ

- Éplucher les pommes, les couper en petits cubes. Hacher les cerneaux de noix. Mélanger pommes, noix et jus de citron. Réserver le tout au frigo.

## PRÉPARATION DE LA MOUSSE

- Faire chauffer la compote dans un saladier en inox et incorporer la gélatine (trempée au préalable dans l'eau froide), chauffer à plus de 37°, mettre au frigo. Monter la crème fraîche au batteur avec le sucre et la vanille.
- Mélanger la compote refroidie avec la crème.
- Monter le gâteau : un sablé, un rond de mousse, le granité et finir par un sablé avec cerneau.



## ingrédients

### Pour la pâte

- 80 g de sucre • 80 g de beurre
- 160 g de farine • 1 œuf
- Vanille • Sel • Cannelle

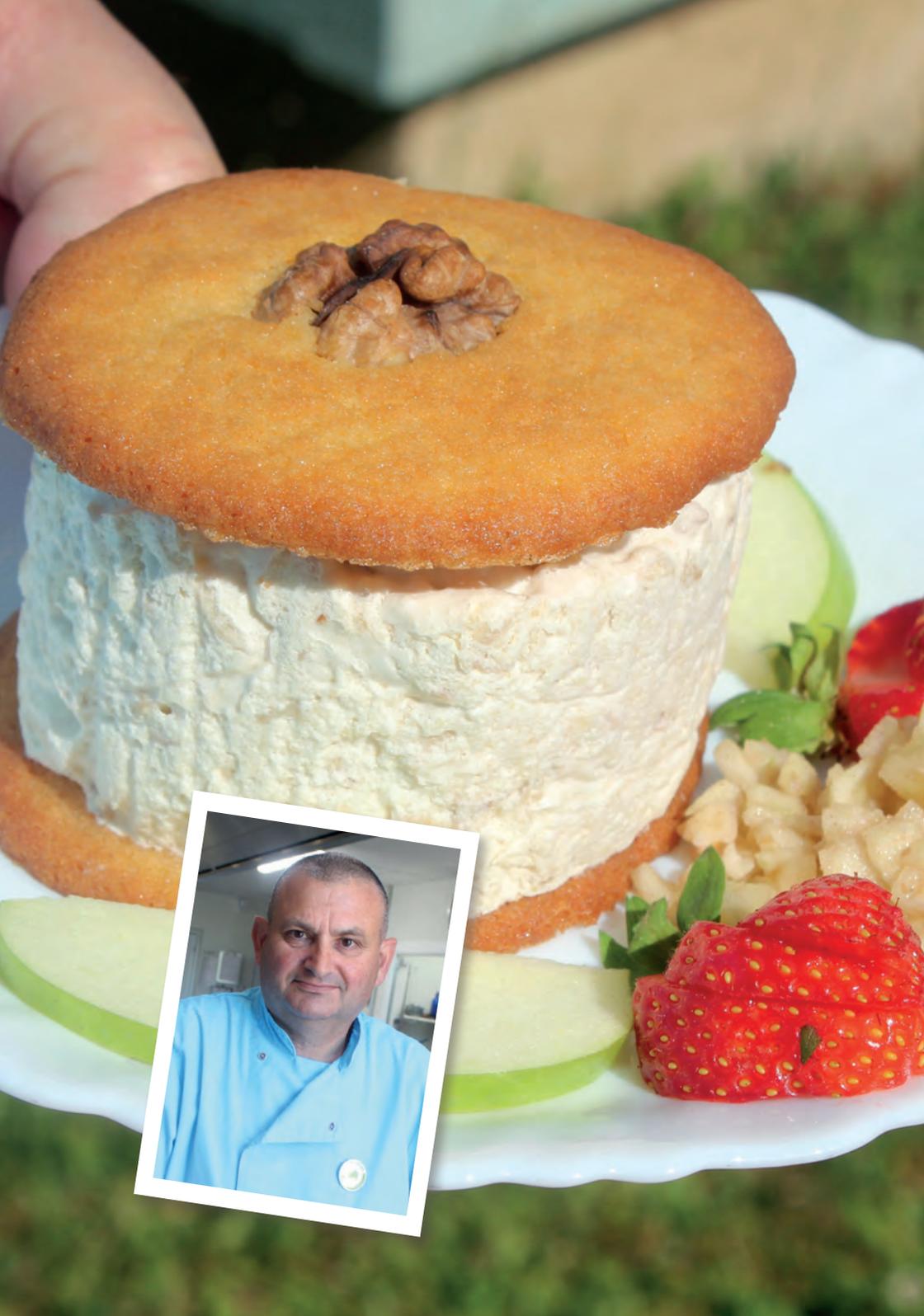
### Pour le granité pommes-noix

- 4 pommes • 16 cerneaux de noix • 1 citron

### Pour la mousse

- 250 g de compote du Limousin
- 2,5 feuilles de gélatine • 250 g de crème fraîche
- 50 g de sucre semoule • Vanille liquide

87 - Haute-Vienne



# Tarte au fromage blanc

**Chef cuisinier Christophe Lamboley et son équipe**  
LYCÉE PROFESSIONNEL CAMILLE CLAUDEL - REMIREMONT



Temps  
préparation  
**30 min**

## RÉALISER LA PÂTE BRISÉE SUCRÉE

- Mélanger tous les ingrédients, faire une boule et laisser reposer 30 min au frais. Étaler la pâte et la mettre dans le plat à tarte. Réserver.

Temps  
cuisson  
**45-50 min**

## RÉALISER L'APPAREIL

- Mélanger le sucre, le jaune d'œuf, la Maïzena, le fromage blanc local, le sel. Ajouter le blanc d'œuf monté en neige. Mélanger délicatement.



**8**  
Personnes

- Mettre l'appareil sur le fond de tarte et cuire à 180° pendant 45-50 min. Laisser refroidir. Saupoudrer de sucre glace.



## ingrédients

### Pour la pâte brisée sucrée

- 30 g de beurre
- 30 g de sucre semoule
- 2 œufs
- 110 g de farine
- 2 g de levure chimique

### Pour l'appareil

- 50 g de sucre
- 1 œuf • 16 g de Maïzena
- 320 g fromage blanc (local)
- 1 pincée de sel

88 - Les Vosges



# Méli-mélo de carottes

et son dos de cabillaud

**Chef cuisinier Franck Strabach**

CITÉ SCOLAIRE JULES FERRY - SAINT-DIE-DES-VOSGES



Temps  
préparation  
**45 min**

Temps  
cuisson  
**20 min**



**4**  
Personnes

- Préchauffer le four à 220°.
- Éplucher et laver les carottes. Éplucher et épépiner le concombre. Couper le lard en lardons fins. Couper le filet de cabillaud en quatre parts égales. Éplucher et ciseler les échalotes.
- Râper 2 carottes, les cuire à feu doux, dans une noisette de beurre à couvert 5 min. Y ajouter le concombre râpé, saler, poivrer et laisser cuire jusqu'à évaporation de l'eau de végétation. Garder au chaud.
- Faire revenir les lardons dans une noisette de beurre, ajouter le reste de carottes coupées en rondelles de 1 cm d'épaisseur, saler, poivrer et laisser cuire à feu doux couvert, 20 min. Ensuite, tenir au chaud.
- Dans un plat allant au four, mettre le reste de beurre, les échalotes, le vin blanc ainsi que le jus d'un citron, poser le dos de cabillaud et saler. Couvrir le plat d'un papier d'aluminium et laisser cuire 15 min à 220°.
- Passer le jus au chinois, tenir le poisson au chaud. Dans une casserole, laisser réduire au 4/5° puis ajouter la crème et laisser réduire jusqu'à consistance sirupeuse.
- Dresser votre assiette : poser le mélange carotte-concombre, poser le poisson dessus, mettre les carottes au lard à côté et napper le poisson de sauce.



## ingrédients

- 700 g de carottes
- 1 concombre
- 150 g de lard
- 600 g de dos de cabillaud
- 10 cl de vin blanc
- 1 citron
- 3 échalotes
- 30 cl de crème liquide
- 50 g de beurre
- Sel, poivre

88 - Les Vosges



# Émincé de volaille Bio

*sauce Mozart*

**Chefs cuisiniers Christophe Manguin et Lionel Lachaize**  
COLLÈGE MOZART - DANJOUTIN



Temps  
préparation  
**60 min**

Temps  
cuisson  
**45 min**



**6**  
Personnes

- Tremper les morilles, les rincer et les émincer.
- Faire revenir la viande et la réserver.
- Cuire les morilles dans la matière grasse. Mouiller avec 1 litre de bouillon de volaille. Cuire 30 min.
- Lier et épaissir avec de la Maïzena. Crémier.
- Vérifier l'assaisonnement. Ajouter la viande déjà grillée.
- Laisser mijoter 5 min, sans faire bouillir. Incorporer la cancoillotte. Laisser mijoter à nouveau 10 min.
- Servir avec une purée de pommes de terre maison.



## *ingrédients*

- 1 kg d'émincé de Poulet Bio
- 25 g de bouillon de volaille
- 1 l d'eau
- 20 g de morilles
- 1 l de crème liquide
- 2 CS d'huile d'olive
- 1 CS de Maïzena
- 100 g de cancoillotte
- 10 g de sel, poivre

*90 - Territoire de Belfort*



# Printanière de truite

du Jura en croûte de Comté

**Chef cuisinier Christophe Robinet et son équipe**

COLLÈGE VAUBAN - BELFORT



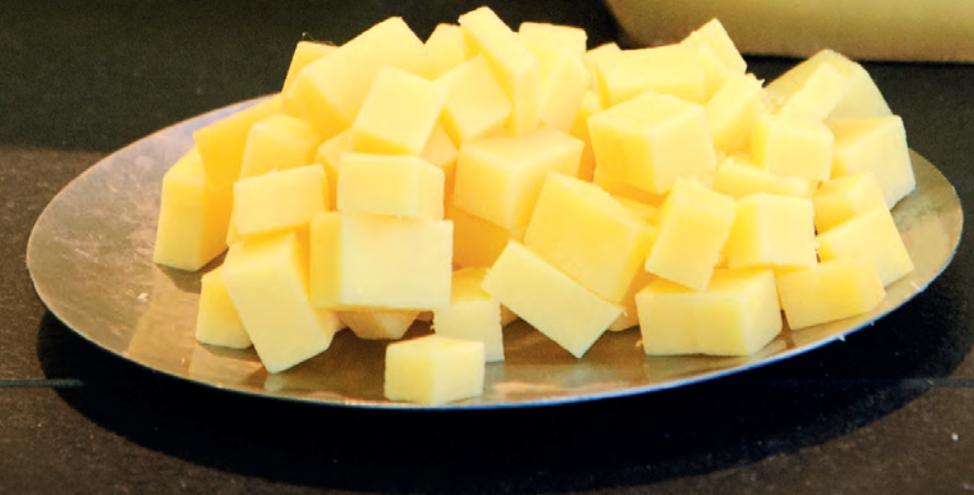
Temps  
préparation  
**35 min**

Temps  
cuisson  
**8 min**



**5**  
Personnes

- Désarêter les filets de truite. Ôter la peau. Tailler les portions à 120 g environ.
- Mixer ensemble 7 g de beurre pommade avec la chapelure et le comté râpé. Réserver au frais dans un rouleau de papier film.
- Éplucher les pommes de terre, les râper et faire des petits *Rostis* avec 30 g de beurre et l'huile de tournesol.
- Cuire les petits pois puis les pois gourmands à l'eau bien salée et refroidir à l'eau froide avec des glaçons. Égoutter et réserver.
- Réduire le vin rouge dans une casserole avec le thym et une petite feuille de laurier puis, lier avec le restant de beurre.
- Assaisonner légèrement les filets avec la fleur de sel et le piment. Déposer sur les filets des tranches de mélange au comté.
- Cuire à 180° pendant 8 min. Éplucher le radis noir et l'émincer finement. Mélanger dans un bol la roquette, le cerfeuil, le radis noir avec la fleur de sel, le piment d'*Espelette* et l'huile de noisette.



## ingrédients

90 - Territoire de Belfort

- 700 g de filets de truite du Jura
- 130 g de beurre • 70 g de Comté fruité râpé du Lomont
- 70 g de chapelure blanche
- 350 g de pommes de terre • 125 g de vin rouge
- Un peu de roquette • 100 g de pois gourmands
- 100 g de petits pois • 1 bouquet de cerfeuil
- Un peu de céleri rave râpé • Quelques tomates cerises tricolores
- 150 g de radis noir • 1 petite échalote
- Thym • Laurier • Fleur de sel de Guérande
- Piment d'*Espelette* • Huile de noisette
- Un peu d'huile de Tournesol



# 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 les 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**  
Jean-Pierre Balfin, Francine Lioux,  
Daniel Berthelier, Julien Meyroneinc,  
Conseil départemental de la Haute-Garonne,  
Nicolas Surena, Romain Turban, Jean-Luc Petit,  
Luc Olivier, Plaine vue 8608,  
Bonnet, Shutterstock.

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

**Conception réalisation**  
 VICE VERSA - 1806VV04



# 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)