COLLECTION À LA DÉCOUVERTE DES PRODUITS LOCAUX

N°5

CUISINER LOCAL *à la maison*

ÉDITION OFFERTE PAR AGRILOCAL RÉSEAU NATIONAL

FAVORISER LE CIRCUIT COURT EN RESTAURATION COLLECTIVE

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 8 000 exemplaires - Diffusion gratuite
Conception réalisation : Turbulences

Édito

Depuis 9 ans, le réseau Agrilocal s'engage pour le « Manger Mieux, le Manger Bon et le Manger Local » au sein de la restauration collective, en favorisant les circuits alimentaires de proximité.

C'est désormais, 38 départements qui se mobilisent pour mettre en relation les acheteurs publics en restauration collective (écoles, collèges, lycées, établissements médico-sociaux, etc.) et les fournisseurs (artisans et producteurs) de leur territoire pour un approvisionnement en produits locaux, bio et de qualité.

En faisant le choix AGRILOCAL, les collectivités s'engagent en faveur de l'accès à une alimentation durable pour toutes et tous !

Elles contribuent aussi, à travers la mise en œuvre de ces circuits alimentaires de proximité, au maintien du dynamisme, du lien social et de la solidarité locale sur leurs territoires.

Cette connexion directe entre producteurs et acheteurs de la restauration collective, que la plateforme AGRILOCAL permet de créer, chaque convive peut la valoriser !

Ce souci d'un repas équilibré et de qualité, cette envie de mettre à l'honneur les agriculteurs et les artisans de nos territoires, nous pouvons toutes et tous nous en emparer, en consommant local et de saison !

Pour vous aider à allier plaisir, goût et durabilité, nous vous proposons une nouvelle édition de notre livre de recettes « Cuisiner Local à la Maison » !

Forts du succès de nos précédents numéros, ce nouvel opus vous permettra, une fois encore, de découvrir les recettes « made in Agrilocal » de nos chefs cuisiniers de la restauration collective, qui sauront ravir les papilles des petits et des grands !

Des recettes gourmandes pour une expérience gustative locale !

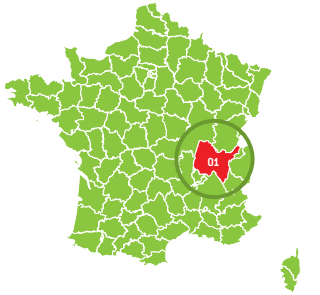
Les Co-Présidents de l'association nationale Agrilocal

Sommaire

01 - AIN	• Riz au curcuma, mélange 3 légumes - Galette aux pois chiches, Tomate provençale et son pain aux 3 céréales	p07
	• Cassolette de truite fumé des Dombes, morilles et œufs fermier	p09
03 - ALLIER	• Gigot d'agneau à la crème d'ail et au romarin et ses légumes glacés	p11
	• Pièce de bœuf charolais «Label rouge» en croûte, fricassée de cêpes de la forêt de Tronçais et sa pomme de terre paysanne gratinée à «la comtesse de Vichy»	p13
11 - AUDE	• Paleron de bœuf mariné à la moutarde de 7 heures aux petits légumes et jus au Minervois	p15
	• Carré d'agneau printanier	p17
12 - AVEYRON	• Aligot et Steak de Bœuf Aubrac - sauce Roquefort	p19
	• Les Farcous	p21
15 - CANTAL	• Quiche aux poireaux et Saint-Nectaire	p23
	• Farçou au Cantal	p25
16 - LA CHARENTE	• Tarte chèvre fermier et épinards frais	p27
	• Douceur d'été au Pineau des Charentes	p29
18 - CHER	• Croquets Berrichon	p31
	• Gâteau Pommes fromage Blanc	p33
21 - CÔTE D'OR	• Terrine de fromage de chèvre frais	p35
	• Panna cotta à l'anis de Flavigny, gelée de cassis	p37
22 - CÔTES D'ARMOR	• Cassolettes de moules d'Hillion au safran et chorizo, frites de patates douces et gratin de légumes	p39
	• Sauté de veau à la Broonaise	p41
24 - DORDOGNE	• Tarte aux fraises	p43
	• Macédoine de légumes	p45
25 - DOUBS	• Rougail saucisses	p47
	• Filet de truite local sauce Savagnin et ses petits légumes	p49
26 - DRÔME	• Coquelet aux châtaignes et aux cèpes, accompagné de ses fagots de haricots verts	p51
	• Burger de galettes végétales maison	p53
28 - EURE-ET-LOIR	• Émincé de porc à l'ananas	p55
	• Pavlova de fruits rouges et compotée de pommes et miel d'Eure-et-Loir	p57
29 - FINISTERE	• Lieu de ligne de Portsall aux saveurs exotiques	p59
	• Moules au curry	p61
31 - HAUTE-GARONNE	• Linguine en bolognaise de pois chiches	p63
	• Émincé de volaille au miel et aux épices	p65
34 - HERAULT	• Tarte soufflée aux asperges vertes	p67
	• Filet de mulet sauce Dugléré	p69
40 - LES LANDES	• Falafels	p71
	• Millasson	p73
41 - LOIR-ET-CHER	• Flan d'asperge à la sauce Cheverny	p75
	• Terrine de légumes	p77
48 - LOZERE	• Panna cotta au pélardon, compotée d'oignons doux des Cévennes et jeunes légumes	p79
	• Travers de cochon fermier laqué et aligot aux herbes et éclats de chorizo	p81
52 - HAUTE-MARNE	• Tarte «la Rochottaise»	p83
	• Ballotine de poulet farcie aux épinards et au fromage	p85
58 - NIEVRE	• Cheesecake local	p87
	• Boeuf des Amognes basse température, carottes glacées au vin et treuffes	p89
63 - PUY-DE-DÔME	• Lasagnes à la bolognaise au bœuf du livradois et tomme du Forez	p91
	• Crème glacée à la Verveine des Monts d'Auvergne sur coulis de myrtilles du Béal	p93
70 - HAUTE-SAÔNE	• Choux franc comtois	p95
	• Pommes de terre fromagères	p97
71 - SAÔNE-ET-LOIRE	• Hachis parmentier de bœuf AOP de Charolles à la patate douce	p99
	• Corniottes	p101
76 - SEINE-MARITIME	• Veau marengo	p103
	• Pancakes moelleux et sa crème fouettée	p105
86 - LA VIENNE	• Secrets de pommes	p107
	• Grimolle poitevine	p109
87 - HAUTE-VIENNE	• Tartelette Tutti Frutti	p111
	• Le trois saveurs de Fernand	p113
88 - LES VOSGES	• Crumble aux groseilles à maquereau et sa mousse à la liqueur de sapin	p115
90 - TERRITOIRE DE BELFORT	• Douceur du Ballon	p117

Riz au curcuma, mélange 3 légumes

Galette aux pois chiches, Tomate provençale et son pain aux 3 céréales



Chef cuisinier
Philippe ROCHET
Collège Antoine Chintreuil
PONT DE VAUX

INGRÉDIENTS

- 200 g de riz
- 1 c à c de curcuma
- Huile tournesol, huile d'olive
- 30 g de beurre
- 40 cl eau chaude avec bouillon de volaille
- 150 g de navets
- 150 g d'aubergines
- 150 g de courgettes
- 2 gousses d'ail
- 1 demi oignon
- 30 cl de crème d'Etrez
- 400 g de pois chiche
- 50 g de farine type 55
- Sel, poivre
- 3 œufs
- Cerfeuil
- Menthe
- 5 g de levure chimique
- 1 c à c de bicarbonate alimentaire
- 3 tomates
- Persil
- Ail
- Chapelure
- Pain :
  Farine type 65 bio (500 g)
  Levure de boulanger (20 g)
  Eau (30 cl)-Sel fin (10 g)

Préparation
Riz : **60 min**
Pain : **120 min**

Cuisson
Riz : **40 min**
Pain : **20 min**

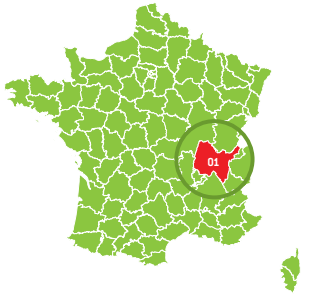
6 *Personnes*

- Mélanger riz, curcuma, sel gros et un peu d'huile de tournesol. Mouiller avec eau + bouillon volaille. Enfourner à 165° C 25 min environ. Beurrer et rectifier assaisonnement.
- Ciseler l'oignon et l'ail. Tailler en grosse brunoise l'aubergine, le navet et la courgette. Dans une sauteuse, faire chauffer un peu d'huile d'olive, suer ail+oignon.
  Faire revenir les légumes, mouiller avec la crème et cuire à feu doux. Réserver.
- Cuire les pois chiches dans un bon volume d'eau et refroidir. Ciseler ail, cerfeuil et menthe. Casser les œufs et les battre. Mixer pois chiches, farine, œufs et les aromates. Ajouter ail, la levure, le bicarbonate et rectifier l'assaisonnement. Dans une poêle, faire chauffer huile d'olive, mouler les galettes dans un emporte-pièce de votre choix et cuire recto-verso. Réserver.
- Laver et équeuter les tomates, les couper en deux. Laver et ciseler le persil. Mixer l'ail. Mélanger chapelure et persillade et recouvrir les tomates. Disposer dans un plat avec un filet d'huile d'olive - Cuire au four à 180° C pendant 15 min environ. Assaisonner. Vous pouvez tailler les tomates en dents de loup.
- Effectuer le montage avec un emporte-pièce assez haut et disposer au fond le riz. Ajouter les légumes et ensuite la galette de pois chiches. Ajouter la tomate provençale. Possibilité de finir la décoration avec persil et noix de cajou torréfiées.

Pour le pain :

- Mélanger levure + eau. Dans la cuve du robot ou saladier, mélanger farine et sel. Ajouter levure + eau et pétrir 8 min minimum
- Couvrir d'un linge et laisser reposer 30 min. Façonner à 90 g ou 2x45 en tresse et laisser lever (scarifier avant enfournement pour pain en 90 g). Enfourner à 230° C pendant 20 min (mettre un bol d'eau dans le four pour un apport d'humidité).

Cassolette de truite fumé des Dombes,
morilles et œufs fermier



Chef cuisinier
Stéphane GROSPELLY
Cuisine centrale des cantines scolaires de Divonne les bains
DIVONNE LES BAINS

Préparation **30 min** | *Cuisson* **15 à 20 min** | **6** *Personnes*

INGRÉDIENTS

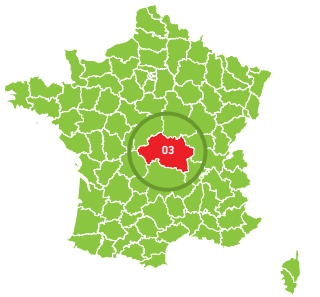
- 1,2 kg d'asperges
- 200 g de morilles fraîches
- 480 g de truite fumée
- 2 oignons
- 2 gousses d'ail
- Huile d'olive
- Sel, poivre
- 6 œufs
- 20 g de beurre
- 1 L de crème liquide
- Thym, laurier

- Éplucher les oignons, l'ail et les émincer.
- Éplucher les asperges et les cuire 10 min dans une eau bouillante salée.
- Dans une poêle, faire fondre le beurre avec un peu d'huile d'olive, ajouter les oignons, l'ail et faire revenir quelques minutes. Ajouter les morilles et les laisser cuire 5 min. Ajouter la crème et laisser cuire 5 min, bien assaisonner.
- Dans une petite cassolette en porcelaine, disposer les asperges coupées, ajouter les morilles et la crème jusqu'au 3/4 de la cassolette, puis casser un œuf sur le dessus, salé poivré.
- Enfourner au four pendant 15-20 min jusqu'à cuisson de l'œuf.
- On peut servir avec une petite salade

@grilocal03.fr

Gigot d'agneau

à la crème d'ail et au romarin et ses légumes glacés



Chefs cuisiniers
Damien LIVROZET, Renaud PINET, Florence CHALMIN et Mathieu NEUHAUSER
Restaurant scolaire d'Avermes
AVERMES

Préparation **45 min** | *Cuisson* **60 min** | **6** *Personnes*

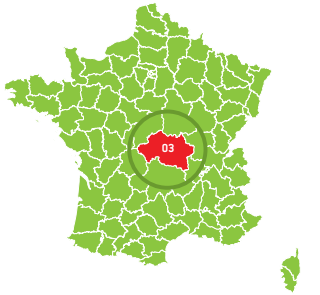
INGRÉDIENTS

- 1,3 kg gigot agneau
- 1 L de crème liquide
- 1 tête d'ail
- 2 oignons
- 2 branches de romarin
- 10 cl de vin blanc
- 5 cl huile d'olive
- 12 carottes
- 6 navets
- 6 pommes de terre
- 20 g de sucre
- 250 g de beurre

- Habiller le gigot, l'assaisonner avec le beurre, l'ail, le romarin, l'huile, le vin blanc, sel et poivre
- Enfourner à four chaud 200° C, jusqu'à coloration et finir la cuisson à 160 °C.
- Eplucher et tailler les légumes, les suer au beurre avec une légère coloration, et ajouter du sucre pour la caramélisation.
- Contrôler la cuisson de la viande et des légumes et réserver au chaud.
- Récupérer le jus de cuisson de l'agneau, le passer au chinois avant de le mixer et de le lier, vérifier l'assaisonnement.
- Dresser.

Pièce de bœuf charolais «label rouge»

en croûte, fricassée de cèpes de la forêt de Tronçais et sa pomme de terre paysanne gratinée à «la comtesse de Vichy»



Chef cuisinier
Jérémy GERMOND
Collège André Boutry
LURCY LEVIS

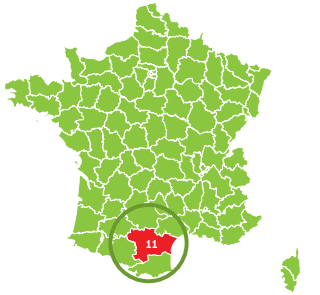
Préparation **90 min** | *Cuisson* **25 à 35 min** | **6** *Personnes*

INGRÉDIENTS

- 1,2 kg de rumsteack charolais «label rouge»
- 1 pc de pâte feuilletée
- 2 oignons et 2 échalotes
- 1 gousse d'ail
- 125 g de beurre
- 25 cl de crème
- 500 g de cèpes (petits bouchons)
- 6 grosses pommes de terre type Bintje
- 300 g de fromage «comtesse de Vichy»
- 1 pc œuf

- Préchauffer le four à 200° C. Laver les pommes de terre ainsi que les cèpes et enfourner les pommes de terre 40 à 50 min selon la grosseur.
- Eplucher les oignons et les échalotes puis les émincer. Saisir la pièce de bœuf sur toutes ses faces avec un filet d'huile d'olive dans une poêle bien chaude.
- Débarrasser la viande, puis ajouter les oignons émincés dans la poêle pour récupérer les sucs. Disposer la moitié des oignons sur la plaque de pâte feuilletée préalablement piquée.
- Ajouter la pièce de bœuf au centre de la pâte, assaisonner au sel de Guérande et au moulin à poivre et le restant d'oignons.
  Rouler la pièce de bœuf dans la pâte sans laisser d'air, souder les deux extrémités de la pâte et les replier sur le dessous.
- Badigeonner au pinceau la pâte avec un œuf battu.
  Vérifier la cuisson des pommes de terre à l'aide d'un couteau et creuser la pulpe avec une cuillère à soupe.
- Confectionner la purée en écrasant la chair grossièrement, ajouter la crème, 50 g de beurre, sel, poivre, muscade puis regarnir les pommes de terre.
  Ajouter 6 belles tranches de «comtesse de Vichy».
- Enfourner la pièce de bœuf en croûte à 190° C 25 à 35 min (quand la pâte est cuite, la viande est saignante).
  Faire revenir les cèpes à la poêle avec le restant de beurre et la gousse d'ail écrasée.
  Faire gratiner les pommes de terre 10 min.

AGRILOCAL 11
Mettez de l'Aude dans vos recettes !



Paleron de bœuf mariné
à la moutarde de 7 heures aux petits légumes et jus au Minervois

Chef cuisinier
Guillaume SABINOU
et son équipe
Département de l'Aude
- Service du Protocole -
Château de Villegly
VILLEGLY

Préparation **60 min** | *Cuisson* **7 h** | **6** *Personnes*

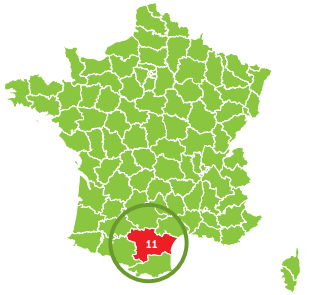
INGRÉDIENTS

- 1,5 kg de Paleron de Bœuf Pays de Sault
- 2 oignons de Citou
- 2 carottes
- 500 g petits pois frais
- 300 g de riz rouge de l'Etang de Marseillette
- 6 échalotes
- Une douzaine d'olives vertes de Bize Minervois
- 25 cl de crème fraîche
- 2 c à s de Moutarde de Castelnaudary
- 1 bouquet d'herbes aromatiques du Sud
- 25 cl de Vin rouge du Minervois

- Faire confire pendant 7 heures (Thermostat 5) le paleron badigeonné de moutarde dans une cocotte avec la garniture aromatique et bouillon de bœuf, rajouter les olives.
- Cuire le riz et confire l'échalote.
- Cuire à l'anglaise les petits pois pendant 3 min.
- Dans un blinder, mettre 1/4 L de crème fraîche à 20% de matière grasse avec un 1/4 des petits pois préalablement cuits - mixer. Saler, poivrer et réserver au chaud.
- Confectionner une réduction de vin rouge du minervois avec le jus de cuisson. Lier à la maïzena et monter avec un peu de beurre. Saler et poivrer.
- Confectionner des tuiles de moutarde : sur une feuille de papier cuisson, étaler un peu de moutarde en forme de tuile et cuire au four 10 min à 160° C.
- Dresser à votre convenance.

AGRILOCAL 11
Mettez de l'Aude dans vos recettes !

Carré d'agneau printanier



Chef cuisinier
Cyril CAZANAVE
Restaurant
Intergénérationnel
Collège Saint Exupéry
BRAM

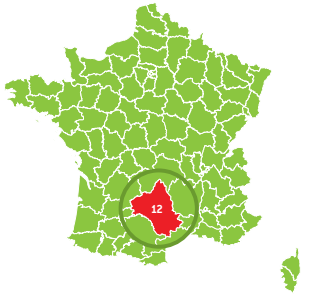
Préparation **75 min** | *Cuisson* **75 min** | **6** *Personnes*

INGRÉDIENTS

- 1,8 kg de carré d'agneau (Pays Cathare)
- 6 gousses d'ail
- 25 g de crème fraîche (Piège)
- 300 g de mini carottes fanes
- 300 g de fèves
- 300 g de tomates cerise grappes
- 600 g de pommes de terre (Pays de Sault)
- Thym, romarin

- Saisir le carré d'agneau et le cuire au four à basse température à 80° C pendant 1h15 environ (Température à cœur 52° C).
- Blanchir les légumes dans un grand volume d'eau, éplucher les fèves et les carottes, cuire les tomates au four à 160° C 10 min environ.
- Faire confire l'ail dans la graisse de canard 10 min à feu très doux.
- Faire chauffer la crème avec les gousses d'ail et mixer avec un mixeur plongeur.
- Facultatif : vous pouvez réaliser un jus d'agneau.
- Dresser vos assiettes harmonieusement.

Aligot et Steak de Bœuf Aubrac
sauce Roquefort



Chef cuisinier
Guillaume GOUTAL
Collège Albert Camus
BARAQUEVILLE

Préparation **15 à 20 min** | *Cuisson* **20 min** | **6** *Personnes*

INGRÉDIENTS

Pour préparation Aligot :
- 800 g de tome fraîche de l'Aubrac
- 1,5 kg de pommes de terre
- 750 g de crème fraîche
- 2 gousses d'ail
- Sel et poivre

Pour la préparation du steak
- 6 tranches de steak de bœuf d'Aubrac
- 200 g de roquefort
- 50 cl de crème

Liaison (roux facultatif) :
- 50 g de farine ou maïzena
- 20 cl d'eau

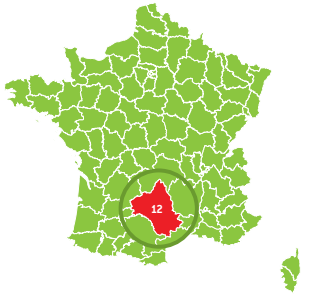
Préparation Aligot :

- Préparer une purée de pommes de terre. Ajouter à cette purée la crème fraîche.
  Assaisonner selon votre goût (sel, poivre, ail...). Quand la purée est bien chaude, ajouter la tome fraîche de l'Aubrac coupée en lamelles.
  Remuer la préparation, à feu moyen, jusqu'à faire fondre entièrement la Tome.
  Étirer, faire filer : l'Aligot de l'Aubrac est prêt !

Préparation steak :

- Mettre en cuisson le roquefort et la crème.
  Laisser réduire à petit feu. Saisir les steaks de bœuf d'Aubrac de chaque coté (laisser cuire en fonction de la cuisson à cœur souhaitée).
  Lier la sauce si trop liquide (facultatif).
  Mélanger la farine et l'eau puis la rajouter dans la sauce, faire bouillir puis arrêter la cuisson.
- Dresser le steak d'Aubrac. Le napper de sauce roquefort. Déguster avec l'Aligot d'Aubrac.

Les Farcous



Chef cuisinier
Stéphane ROQUES
Collège Denys Puech
SAINT GENIEZ D'OLT
& AUBRAC

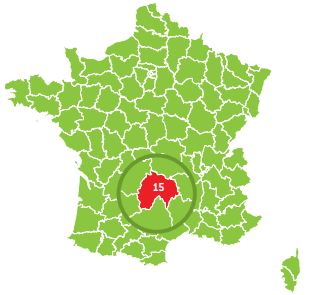
Préparation **15 min** | *Cuisson* **20 à 30 min** | **20** *pièces*

INGRÉDIENTS

- 5 œufs
- 100 g de farine
- 15 cl de lait
- 300 g de feuilles de blettes (4 belles cotes de blettes)
- 2 oignons
- 2 gousses d'ail
- 200 g de chair à saucisse
- 60 g de persil
- Sel et poivre

- Eplucher l'ail et l'oignon.
  Retirer la côte des feuilles de blettes et équeuter le persil.
  Laver les légumes, hacher les feuilles de blettes et le persil.
  Ciseler l'ail et l'oignon. Réserver.
  Casser les œufs dans un saladier, les battre, ajouter le lait puis la farine.
  Fouetter pour obtenir une pâte lisse.
  Ajouter les ingrédients hachés et ciselés puis la chair à saucisse préalablement émiettée. Remuer énergiquement à l'aide d'une cuillère en bois.
  Assaisonner avec le sel et le poivre.
- Mettre à chauffer une poêle avec un fond d'huile (il faut que l'huile recouvre bien le fond de la poêle).
  A l'aide d'une louche, verser des petites quantités de pâte dans l'huile bien chaude. Baisser le feu si les farçous cuisent trop vite et noircissent. Ajouter de l'huile si nécessaire.
  Retourner les farçous au bout de 2 ou 3 min (suivant l'épaisseur).
  Déposer sur un papier absorbant pour éliminer le trop de matière grasse.
- *Ils sont meilleurs quand on les déguste « à la sortie de la poêle » mais vous pouvez les préparer à l'avance et les réchauffer au four à 120°C. Ils supportent aussi très bien la congélation.*

Quiche aux poireaux et Saint-Nectaire



Chefs cuisiniers
Alain GAUTHERIN
et Benoit FARIGON
Collège des Portes du Midi
et Collège Jean Dauzié
MAURS / SAINT-MAMET
LA SALVETAT

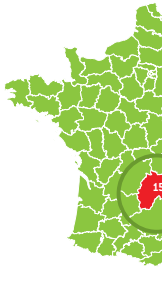
Préparation **60 min** | *Cuisson* **35 min** | **6** *Personnes*

INGRÉDIENTS

- 1 pâte brisée maison
- 200 g de Saint-Nectaire
- 1 blanc de poulet
- 1 poireau
- 1 échalote
- 4 œufs
- 50 cl de crème liquide
- 1 noisette de beurre
- 1 pincée de muscade
- Sel et poivre

- Eplucher l'échalote puis laver soigneusement le poireau. Les émincer grossièrement puis les faire revenir dans une poêle avec du beurre. Débarrasser le tout dans un plat.
- Détailler le blanc de poulet en fines lanières puis le faire revenir dans la même poêle. Assaisonner.
- Dans une terrine, battre les œufs avec la crème puis assaisonner l'appareil avec le sel, poivre et muscade.
- Préchauffer le four à 180°C. Dans une tourtière, étaler la pâte brisée puis piquer le fond avec une fourchette.
- Ajouter le poireau, l'échalote et le blanc de poulet puis verser l'appareil œufs + crème et ajouter sur le dessus le Saint-Nectaire coupé en fines lamelles.
- Cuire au four à 180°C pendant 35 min.
- A servir chaud ou tiède.

Farçou au Cantal



Chef cuisinier
Yves PELMOINE
Collège la Jordanne
AURILLAC

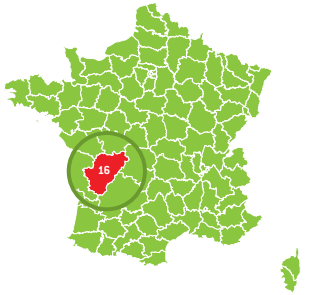
Préparation **60 min** | *Cuisson* **6 min** | **8** *Personnes*

INGRÉDIENTS

- 200 g de farine
- 50 cl de lait
- 3 œufs
- 80 g de Cantal
- 40 g de feuille verte de blette
- 50 g d'oignon
- 2 gousses d'ail
- 30 à 40 g de ciboulette
- Un peu d'huile
- Sel et poivre

- Dans une terrine, mélanger la farine tamisée avec les œufs et le lait afin d'obtenir une pâte lisse. L'assaisonner puis la laisser reposer pendant 30 min.
- Trier et laver les feuilles de blettes, la ciboulette et le persil puis hacher.
- Eplucher, laver et hacher finement l'ail et l'oignon. Râper le Cantal.
- Ajouter l'ensemble des ingrédients à la pâte.
- Dans une poêle chaude, ajouter un peu d'huile puis verser une cuillère à soupe de pâte en faisant de petits tas.
- Laisser cuire 2 min puis retourner le rond de pâte sur l'autre face et laisser cuire également 2 min.
- Sortir les farçous et les disposer délicatement sur du papier absorbant. A déguster chaud.

Tarte chèvre fermier et épinards frais



Chef cuisinier
Blandine DECOMBE
Ville d'Angoulême
Ecole Primaire
Cézanne Renoir
ANGOULÊME

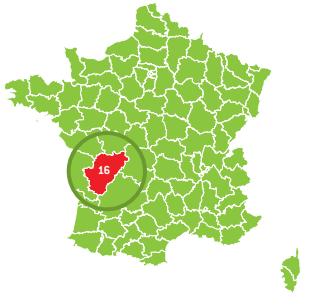
Préparation **15 min** | *Cuisson* **25 min** | **5** *Personnes*

INGRÉDIENTS

- 150 g de beurre
- 230 g de bûche de chèvre au lait cru
- 25 cl de crème fraîche
- 60 g d'épinards
- 20 g de farine t55
- 1 c à c de muscade moulue
- 4 œufs
- Sel et poivre

- Commencer par faire la pâte brisée, mettre au frais.
- Nettoyer soigneusement les feuilles d'épinards, enlever les côtes.
- Dans une poêle, faire fondre les feuilles d'épinards dans une noisette de beurre, assaisonner : sel, poivre, muscade.
- Préchauffer le four à 200°C.
- Etaler la pâte, la foncer dans un moule à tarte. Sur le fond, disposer les épinards. Sur le dessus, mettre les rondelles de chèvre, arroser avec l'appareil (œuf, crème liquide).
- Mettre au four 25 min à 180°C.
- Servir chaud avec une salade verte.

Douceur d'été
au Pineau des Charentes



Chef cuisinier
Frédéric BAUBEAU
Collège Elisabeth
et Robert Badinter
LA COURONNE

4 *Personnes*

INGRÉDIENTS

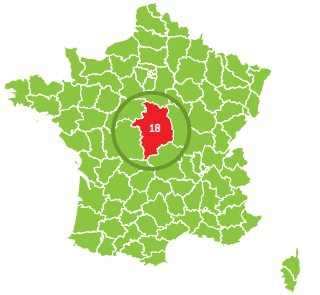
Crème pâtissière :
- 25 cl de lait
- 3 œufs (jaunes)
- 50 g de sucre semoule
- 30 g de farine

Caramel beurre salé :
- 100 g de sucre semoule
- 15 cl de crème fraîche
- 50 g de beurre demi sel

- 4 belles tranches de brioches
- 50 g de beurre doux
- 25 cl de crème fraîche
- 4 feuilles de menthe
- 300 g de melon
- 50 g de fraise
- 50 g de cerise
- 4 cl de pineau des Charentes (rouge, rosé ou blanc)
- Ustensiles à avoir : cercle pâtisserie diamètre 8 cm

- **Réaliser une crème pâtissière :** Faire bouillir le lait. Blanchir le sucre et les jaunes d'œufs, ajouter la farine tamisée. Verser le lait bouillant sur ce mélange et faire cuire sur le feu jusqu'à l'obtention d'une crème épaisse.
- **Faire le caramel beurre salé :** Faire chauffer la crème liquide. Sur un feu vif, faire fondre le sucre à sec jusqu'à l'obtention d'un caramel. Ajouter par petites quantités la crème chaude et incorporer hors du feu le beurre demi-sel coupé en morceaux. Réserver au froid.
- Laver les cerises, les fraises, les équeuter et les dénoyauter et couper le melon en petits cubes.
  Faire macérer les cubes de melon avec la moitié du Pineau et réserver au froid.
- Tailler 4 tranches de brioches (1 cm d'épaisseur) et les faire raidir dans du beurre moussant.
  Couper les tranches de brioche en deux dans le sens de la longueur et en tapissant l'intérieur des cercles.
- Monter la crème liquide (10 cl) puis la mélanger avec la crème pâtissière aromatisée avec le reste de Pineau.
  Garnir l'intérieur du cercle avec cette préparation.
- Disposer dessus les dés de melon puis les fraises et les cerises.
  Décorer avec le caramel beurre salé.
- Poser dessus une feuille de menthe et enlever le cercle.
  Déguster bien frais accompagné d'un verre de Pineau des Charentes très frais.

AGRILOCAL18.fr



Croquets Berrichon

Chef cuisinier
Laëtitia LIVROZET
et son équipe
Collège Claude Debussy
LA GUERCHE SUR L'AUBOIS

Préparation **10 min** | *Cuisson* **15 à 20 min** | **6** *Personnes*

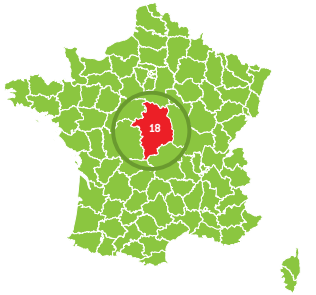
INGRÉDIENTS

- 200 g de sucre
- 200 g de farine de blé
- 50 g de farine de noix
- 1 œuf entier
- 1 blanc d'œufs
- 5 g de levure
- 100 g de noix

- Mélanger tous les ingrédients secs + l'œuf entier et le blanc d'œuf.
- Travailler à la main jusqu'à l'obtention d'une pâte.
- Concasser grossièrement les noix et les incorporer à cette pâte.
- Etaler cette pâte sur un plan de travail fariné et former un rouleau d'environ 1 à 2 cm de diamètre. Détailler la pâte en morceaux de 3 cm de longueur environ.
- Disposer les croquets sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé.
- Enfourner dans un four préalablement chauffé à 180°C pendant 15 à 20 min.
- Laisser refroidir en sortie de cuisson.

AGRILOCAL18.fr

Gâteau Pommes fromage Blanc



Chef cuisinier
Christophe SAILLIARD
Restaurant
intergénérationnel
SAINT-GERMAIN DU PUY

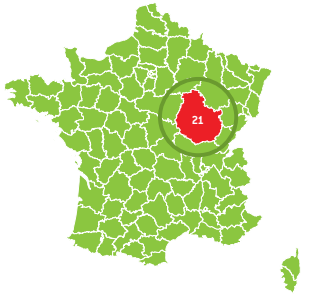
Préparation **20 min** | *Cuisson* **40 min** | **6** *Personnes*

INGRÉDIENTS

- 2 pommes
- 125 g de sucre + 40g pour le caramel
- 2 œufs entiers
- 125 g de fromage blanc
- 125 g de farine
- 80 g d'huile de colza
- 1 sachet de levure
- 1 pincée de sel
- Quelques gouttes de fleur d'oranger

- Réaliser un caramel, le verser dans le moule chemisé de papier cuisson.
- Éplucher et couper les pommes en cubes puis les répartir sur le caramel.
- Battre les œufs et le sucre jusqu'au blanchissement.
- Ajouter l'huile progressivement et incorporer la farine et la levure.
- Ajouter le fromage blanc, la fleur d'oranger et le sel.
- Verser l'appareil sur les pommes.
- Cuire 30 à 40 min à 180°C. Laisser refroidir avant de démouler.

Terrine de fromage de chèvre frais



Chef cuisinier
Majid CHARAOUI
et son équipe
Lycée Eiffel
DIJON

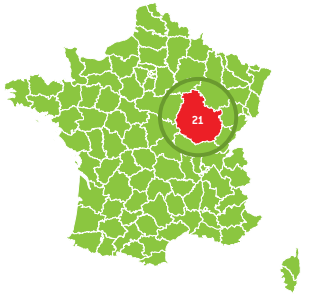
Préparation **20 min** | *Cuisson* **3 min** | **5** *Personnes*

INGRÉDIENTS

- 125 g de fromage frais «Ferme Cul de Sac» à Barjon en Côte d'Or
- 3 brins de ciboulette fraîche
- 60 g de fromage blanc «ferme de Labergement» en Côte d'Or
- 1 filet d'huile olive vierge
- 2 g d'Agar-Agar
- 125 g de crème liquide

- Chauffer la crème liquide et l'Agar-Agar dans une russe jusqu'à ébullition sans cesser de remuer durant 3 min.
- Couper la ciboulette fraîche.
- Ajouter la ciboulette au mélange huile d'olive et fromage blanc.
- Incorporer la préparation crème liquide et Agar-Agar au mélange.
- Rectifier l'assaisonnement avec du sel et poivre blanc du moulin.
- Bien mélanger la préparation.
- Verser le tout dans un moule à terrine préalablement filmé dans le fond afin d'en faciliter le démoulage. Réserver au frais durant 24 h avant de servir froid.

Panna cotta
à l'anis de Flavigny, gelée de cassis



Chefs cuisiniers
Véronique SUBIGER et
Jean-François CAPELLI
Collège Henry Dunant
DIJON

Préparation **20 min** | *Cuisson* **20 min** | **4** *Personnes*

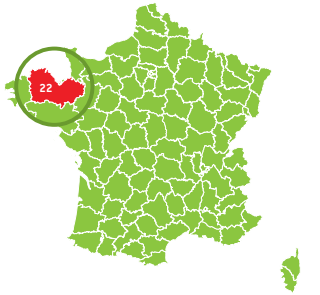
INGRÉDIENTS

- 350 g de crème liquide
- 200 g de lait
- 120 g de bonbons à l'Anis de Flavigny
- 4 g d'agar-agar
- 200 g de gelée de cassis

- Chauffer à feu doux le lait et les bonbons. Remuer de temps en temps et laisser fondre complètement. Ajouter l'agar-agar et faire bouillir 3min.
- Filtrer puis ajouter la crème liquide. Verser dans les verrines que vous aurez choisies puis placer au frais au moins 4 h.
- Au moment de servir, ajouter la gelée de cassis sur la panna cotta. Vous pouvez également décorer avec une pointe de chantilly et des bonbons à l'anis.

© Service communication - Mairie Hillion

Cassolettes de moules d'Hillion au safran et chorizo, frites de patates douces et gratin de légumes



Chef cuisinier
Marina BELLEC
Cuisine Centrale d'Hillion
HILLION

Préparation **25 min** | *Cuisson* **30 min** | **4** *Personnes*

INGRÉDIENTS

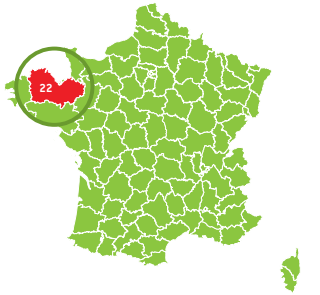
Pour la cassolette :
- 1,6 kg de moules d'Hillion
- 50 g de chorizo
- 1 échalote
- 20 g de beurre
- 1 pincée de safran
- 15 cl de vin blanc

Pour le gratin de légumes :
- 1 grosse carotte
- 1 grosse courgette
- 1 gousse d'ail
- 20 cl de crème liquide
- Herbes de Provence
- 2 œufs
- 20 g d' emmental râpé

Pour les frites de patates douces :
- 2 grosses patates douces
- Assaisonnement

- Cuire les moules à couvert avec une échalote ciselée et du vin blanc jusqu'à l'ouverture des moules, les décortiquer, réserver le jus de cuisson.
- Eplucher la carotte, la courgette et les tailler en julienne. Eplucher les patates douces et les tailler en frites. Réserver les frites dans l'eau jusqu'à la cuisson.
- Dans une casserole, suer une échalote ciselée avec la julienne de légumes. Ajouter de l'ail, des herbes de Provence, assaisonner.
- Confectionner le gratin. Dans un cul de poule, mélanger les légumes, l'emmental râpé, les œufs battus et la crème liquide.
- Cuire les gratins dans un moule à cake beurré à 160°C pendant 20 min.
- Réduire le jus de cuisson des moules, ajouter une pincée de safran, des dés de chorizo et ajouter les moules décortiquées. Crémer et laisser réduire.
- Cuire les frites, remplir les cassolettes, couper le gratin en tranches. Dresser le tout sur une belle ardoise. Ajouter du persil frais. Dresser.

Sauté de veau à la Broonaise



Chef cuisinier
Laurent DIMARD
et son équipe
Collège départemental
Jean Monnet
BROONS

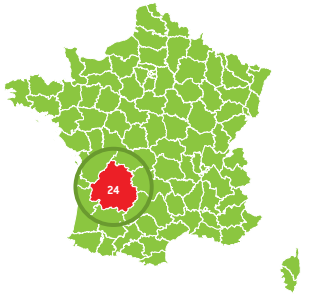
Préparation **45 min** | *Cuisson* **45 min** | **6** *Personnes*

INGRÉDIENTS

- 750 g de sauté de porc
- 250 g d'échalotes
- 4 gousses d'ail ciselée
- 50 cl de cidre
- 1 L de fond brun lié
- 2 pommes
- 20 tomates cerises en grappe
- 1 kg de pomme de terre grenaille
- 1 pièce de chou romanesco
- 25 cl de crème fraîche épaisse
- Sel, poivre, ciboulette, huile d'olive, beurre
- 2 c à s de cassonade

- Faire fondre un morceau de beurre avec de l'huile dans la cocotte.
- Faire revenir les morceaux de viande et laisser bien colorer. Débarrasser.
- Faire suer les échalotes et l'ail. Déglacer avec le cidre. Ajouter la viande et mouiller avec le fond brun.
- Assaisonner. Porter à ébullition et laisser mijoter pendant 45 min environ. En fin de cuisson, ajouter la crème fraîche et réduire.
- Dans une poêle, faire fondre du beurre. Ajouter les quartiers de pommes et les faire colorer de chaque côté. En fin de cuisson, ajouter de la cassonade. Réserver.
- Dans une poêle, mettre de l'huile d'olive et faire revenir les tomates grappes.
- Blanchir le chou romanesco et le faire sauter à la poêle avec de l'huile d'olive.
  Faire frire les pommes de terre grenaille.
  Dresser.

Tarte aux fraises



Chef cuisinier
Denise BARROS
Cantine primaire Belves
BELVES

Préparation **30 min** | *Cuisson* **15 min** | **6** *Personnes*

INGRÉDIENTS

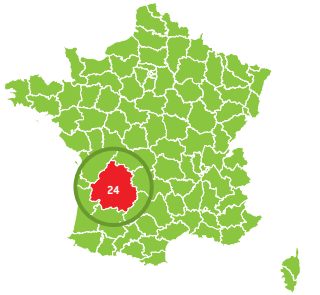
Pour la pâte sablée
- 220 g de farine
- 110 g de beurre
- 1 œuf
- 70 g de sucre

Pour la crème
- 250 g de crème liquide 30%
- 100 g de mascarpone
- 30 g de sucre glace

Garniture
- 750 g de fraises

- Faire une pâte sablée en mélangeant la farine, sucre (mélange sableux) puis incorporer le beurre mou et l'œuf. Bien pétrir et laisser reposer 1 h.
- En attendant, laver, équeuter et couper en lamelle les fraises. Réserver.
- Etaler la pâte sablée au rouleau (pour une tarte de 28 cm de diamètre), la disposer sur la forme à tarte, préalablement beurrée et fariner. Cuire à blanc 15 min à 180°C.
- En attendant, monter la crème avec la mascarpone en chantilly puis ajouter le sucre glace (crème bien ferme). Mettre au frais.
- Sortir la pâte sablée du four et laisser refroidir sur grille.
- Montage de la tarte : Remplir la tarte de chantilly et disposer les fraises en rosace sur le dessus.
- Mettre au frais.

Macédoine de légumes



Chef cuisinier
Véronique ROQUEJOFFRE
Cantine primaire Coux et Bigaroque-Mouzens
COUX ET BIGAROQUE-MOUZENS

Préparation **40 min** | *Cuisson* **15 min** | **5** *Personnes*

INGRÉDIENTS

- 100 g de navets
- 150 g de carottes
- 150 g d'haricots verts
- 100 g de petits pois

Pour la mayonnaise
- 1 jaune d'œuf
- 1 c à c de moutarde
- 2 cl d'huile de tournesol
- Sel et poivre
- Herbes aromatiques (facultatif)

- Eplucher, laver et tailler en cube les légumes.
- Cuire les légumes dans de l'eau bouillante salée (cuisson à l'anglaise).
- Après cuisson des légumes, les mettre dans de l'eau froide pour stopper la cuisson. Essorer et mettre au frais.
- Confectionner la mayonnaise en mélangeant le jaune d'œuf avec la moutarde, incorporer peu à peu l'huile en fouettant jusqu'à épaississement de l'ensemble. Saler et poivrer.
- Sortir les légumes du frigo et incorporer la mayonnaise, bien mélanger et réserver au frais (On peut y ajouter des herbes ciselées).

Rougail saucisses

Chefs cuisiniers
Gilles REGNIER,
Michel DOULOS,
Corinne DE MURCIA
Collège André Boulloche
BART

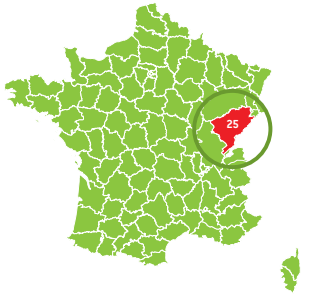
Préparation **30 min** | *Cuisson* **30 min** | **5** *Personnes*

INGRÉDIENTS

- 900 g saucisses de Montbéliard ou de Morteau
- 6 petits oignons
- 6 gousses d'ail
- 8 tomates
- 1 c à s de concentré de tomates
- 200 g de piment végétarien
- 500 g de riz
- 1 c à s de curcuma
- 1 c à c de curry
- 100 g de gingembre
- 2 c à s d'huile
- 3 citrons
- 1 avocat
- 5 tomates cerise en décoration
- 100 g de persil
- 100 g de ciboulette
- Sel, poivre

- Faire cuire les 500 g de riz avec du sel et du curcuma.
- Couper les saucisses en rondelles puis les faire revenir à la poêle jusqu'à coloration. Réserver dans un récipient à part.
- Dans la même poêle, faire suer les oignons et les herbes finement hachés. Ajouter les tomates concassées et le concentré de tomates. Laisser cuire 5 min.
- Assaisonner avec du sel et du poivre puis ajouter 1 cuillère à café de curry, ail haché, gingembre râpé et 50 g de piment végétarien haché.
- Incorporer les saucisses puis mouiller à hauteur avec de l'eau. Presser 2 citrons. Laisser mijoter 10 min.
- L'avocat taillé en fines lamelles sera utilisé en décoration avec la tomate cerise et le persil.

Filet de truite local
sauce Savagnin et ses petits légumes



Chef cuisinier
Didier BORDY
Collège Voltaire
BESANCON

Préparation **60 min** | *Cuisson* **40 min** | **6** *Personnes*

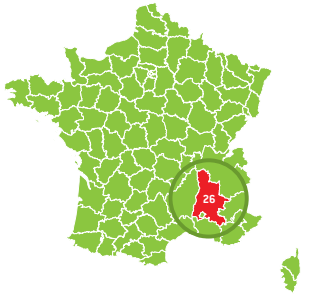
INGRÉDIENTS

- 6 filets de truite
- Fumet de poisson
- 50 g de beurre
- 10 cl d'huile
- 30 cl de crème
- 20 g de maïzena
- 1 échalote
- 10 cl de Savagnin (vin)
- 600 g de courgettes
- 600 g de carottes
- 600 g de navets ronds
- 600 g de pommes grenailles
- 500 g de haricots verts frais

- Préparer les légumes (laver, éplucher).
- Cuire les légumes à l'eau séparément.
- Cuire les filets de truite (5 min de chaque côté). Assaisonner (sel - poivre).
- Faire revenir les légumes dans un peu de beurre (saler-poivrer).
- Confection de la sauce savagnin : Faire revenir l'échalote et mouiller avec le fumet de poisson dilué à l'eau.
- Ajouter le savagnin avec la crème et lier la sauce avec la maïzena.
- Dresser les assiettes.

© Francis REY / Département de la Drôme

AGRILOCAL26.FR



Coquelet aux châtaignes

et aux cèpes, accompagné de ses fagots de haricots verts

Chef cuisinier
Sylvain LEMORT
Collège Lis Isclo d'Or
PIERRELATTE

Préparation **35 min** | *Cuisson* **40 min** | **6** *Personnes*

INGRÉDIENTS

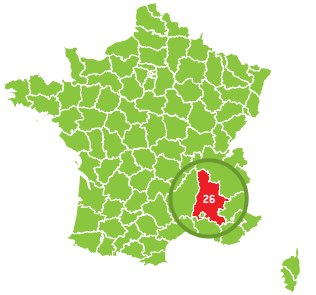
- 3 coquelets
- Huile d'olive
- Herbes de Provence
- 3 échalotes
- 25 g de cèpes sec réhydratés
- 200 g de châtaignes
- 50 cl de crème liquide
- 2 bouillon cube
- 750 g d'haricots verts
- Tranches fines de lard
- 30 g de beurre
- 2 gousses d'ail
- Sel

- Farcir les coquelets avec 1/2 citron, mettre de l'huile et les herbes sur le dessus. Mettre au four à 160°C pendant 40 min.
- Faire suer les échalotes, puis mouiller avec le bouillon cube et 15 cl d'eau. Ajouter les cèpes, les châtaignes puis la crème.
- Laisser réduire pour épaissir la sauce. Assaisonner selon vos goûts.
- Blanchir les haricots verts environ 15 min.
- Rouler 8 à 10 haricots en fagot avec les tranches de lard.
- Faire fondre le beurre avec l'ail haché puis ajouter les fagots dans le beurre fondu. Laisser cuire 1 min sur chaque face. Saler.
- Dresser joliment le coquelet en sauce et ses fagots de haricots.

© Francis REY / Département de la Drôme

AGRILOCAL26.FR

Burger de galettes végétales maison



Chef cuisinier
Philippe COLLET
Collège Fernand Berthon
ST RAMBERT D'ALBON

Préparation **30 min** | *Cuisson* **8 min** | **8** *Personnes*

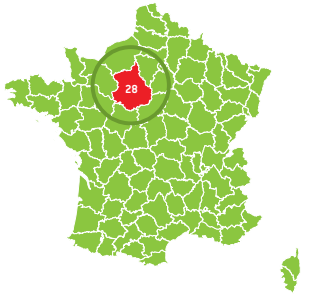
INGRÉDIENTS

- 350 g de courgettes Bio
- 12 g de mie de pain Bio
- 0,15 ml de lait Bio
- 30 g d'ail haché
- 1 œuf Bio
- 150 g de lentilles corail Bio
- 50 g d'emmental râpé
- 50 g de chapelure
- 3 tomates Bio cal 57/67
- 8 tranches emmental de 25 g environ pièce
- Huile, assaisonnement, sel fin et poivre du moulin
- Des épices (curry par ex) peuvent être ajoutées afin de parfumer et personnaliser les galettes

- Mettre à tremper les lentilles corail 30 min minimum.
- Décontaminer les courgettes et les tomates. Râper les courgettes. Tailler les tomates en tranches et réserver.
- Blanchir en cuisson flash les lentilles corail, égoutter, refroidir et réserver.
- Dans un cul de poule, mélanger les courgettes râpées, l'emmental râpé, le lait, l'œuf, l'ail et la mie de pain taillée en petits cubes. Ajouter les lentilles, assaisonner, et bien mélanger de manière à obtenir un mélange homogène.
- Façonner des galettes de 8-9 cm de diamètre entre les mains garnies de chapelures. Vous pouvez également vous aider de cercles en inox pour la forme. Marquer les galettes à la poêle dans une huile chaude sur les deux faces, puis réserver au chaud.
- Porter les galettes à température avec les tomates tranchées posées dessus ainsi que la tranche d'emmental.
- Insérer dans le pain burger et servir.

agrilocal28.fr

Émincé de porc à l'ananas



Chef cuisinier
Patrick GRELLET
et son équipe
Collège Louis Blériot
TOURY

Préparation **20 min** | *Cuisson* **40 min** | **6** *Personnes*

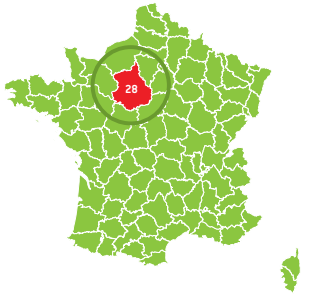
INGRÉDIENTS

- 1 kg d'émincé de porc
- Ananas frais ou en boîte (1 boîte de 850 ml)
- 2 oignons
- 2 carottes
- 300 g de concentré de tomates
- 1 gousse d'ail
- 4 c à s d'huile olive
- 40 cl de lait de coco
- 50 cl de crème fraîche
- 20 cl de vin blanc
- 4 c à s de curry
- Sel, poivre

- Faire revenir la viande dans l'huile d'olive, ajouter les oignons, l'ail et les carottes.
- Les colorer. Ajouter le curry, le concentré de tomate, le vin blanc, le lait de coco, le sel et le poivre puis laisser mijoter à feu doux 40 min.
- 10 min avant la fin de cuisson, ajouter l'ananas et la crème.
- Servir avec du riz sauvage ou tout autres légumes.

agrilocal28.fr

Pavlova de fruits rouges
et compotée de pommes et miel d'Eure-et-Loir



Chef cuisinier
David GAUTHIER
et son équipe
Centre départemental de l'enfant et de la famille
CHAMPHOL

Préparation **25 min**

Cuisson **2h50** *(le temps de cuisson varie selon la taille de la meringue)*

6 *Personnes*

INGRÉDIENTS

Meringue :
- 130 g sucre glace
- 4 blancs d'œufs
- 1 /2 c à c de maïzena
- 1/2 c à c de jus de citron

Crème chantilly :
- 25 cl de crème liquide 30%
- 40 g de sucre glace

Garnitures :
- 3 pommes
- 10 g de cannelle
- 60 g de miel

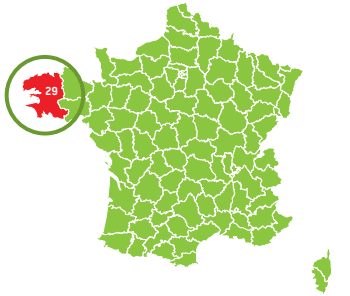
- Décors : mûres, framboises, fraises, myrtilles. À votre convenance

- Mettre un saladier au congélateur (pour la crème chantilly).
- Séparer les blancs des jaunes (les jaunes ne serviront pas pour la recette). Monter les blancs en neige et incorporer en milieu du montage le sucre glace, la maïzena et le jus de citron. Les blancs, à la fin, doivent avoir un aspect brillant et être fermes.
- Les pocher sur une plaque avec un papier sulfurisé graissé et les enfourner à 120°C pendant 20 min et mettre le four à 90°C pendant 2h30.
- Eplucher les pommes, enlever le trognon et couper les pommes en petit quartier. Dans une poêle, les faire revenir à feu vif avec du beurre, ajouter le miel et la cannelle. Laisser les compoter pendant 20 min à feu doux. Réserver et laisser refroidir.
- Au bout des 2h30, sortir les meringues du four. Elles doivent être sèches à l'extérieur et légèrement macaronées à l'intérieur. Les réserver pour qu'elles refroidissent.
- Pendant ce temps, prendre le saladier du congélateur, mettre la crème liquide et la monter. En cours de foisonnement, incorporer le sucre glace jusqu'à l'obtention d'une crème relativement ferme.
- Une fois la meringue froide, disposer la compotée de pommes, pocher la chantilly par-dessus puis décorer l'assiette des fruits rouges.

© Franck Betermin (Conseil départemental du Finistère)

Lieu de ligne de Portsall

aux saveurs exotiques



Chef cuisinier
Isabelle GAUTIER
Collège Edouard Quéau
PLOUDALMEZEAU

Préparation **35 min** | *Cuisson* **30 min** | **6** *Personnes*

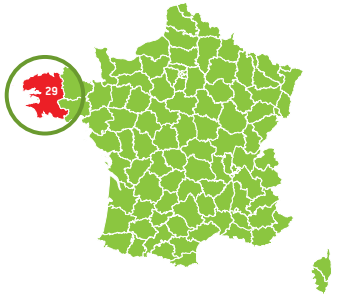
INGRÉDIENTS

- 1 kg de filet de lieu jaune
- 3 citrons verts
- 100 g de beurre
- 25 cl lait coco
- 1 gousse d'ail
- 16 crevettes
- 400 g de carottes
- 400 g de courgettes
- 1 mangue
- Huile d'olive
- Vinaigre de riz
- Gingembre
- Paprika

- Tailler la mangue en cubes moyens, courgettes et carottes en bâtonnets.
- Blanchir à l'eau bouillante salée les courgettes et les carottes, les garder assez fermes sans être croquantes.
- Dans une sauteuse (huile d'olive), faire sauter ensemble courgettes, carottes, mangues, assaisonner. Ajouter le paprika, le gingembre et l'ail. Finir avec un trait de vinaigre de riz.
- Cuire le poisson dans une poêle, avec un trait d'huile d'olive et une petite noix de beurre, sel et poivre.
- Après cuisson, réserver le poisson et déglacer la poêle au jus de citron vert.
- Filtrer le jus obtenu au chinois étamine, verser le tout dans une casserole, monter au beurre et lier au lait de coco.
- Marquer à la poêle les crevettes préalablement décortiquées en conservant la tête, pour leur donner une belle couleur. Dresser votre assiette et servir avec un riz blanc cuit à la créole.

© Franck Betermin
(Conseil départemental du Finistère)

Moules au curry



Chef cuisinier
Jean-Claude LE GOFF
Collège Max Jacob
QUIMPER

Préparation **15 min** | *Cuisson* **6 à 8 min** | **4** *Personnes*

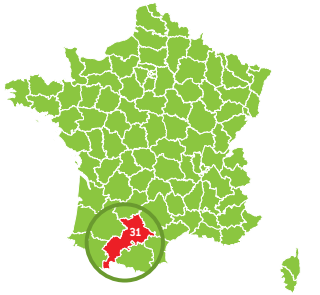
INGRÉDIENTS

- 1 kg de moules de bouchot
- 50 g d'échalotes
- 50 g de beurre
- 15 cl de vin blanc
- 25 g de persil en branche
- 50 g de crème épaisse
- Curry madras

- Préparer les moules, les gratter, les nettoyer.
- Préparer la garniture : ciseler les échalotes et hacher le persil.
- Cuire les moules : suer au beurre la garniture 3 min, mouiller au vin blanc et laisser réduire 2 min.
- Ajouter les moules, assaisonner. Cuire à couvert 6 à 8 min jusqu'à l'ouverture des moules.
- Terminer la sauce : enlever les moules, puis ajouter la crème et le curry. Réduire légèrement pendant 2 à 3 min. Rectifier l'assaisonnement.
- Dresser en soupière ou à l'assiette. Servir avec des frites ou un riz pilaf.

© S.Aouatah/CD31

Linguine en bolognaise de pois chiches



Chef cuisinier
Hervé YVINEC
Collège Jean-Pierre Vernant
TOULOUSE

Préparation **50 min** | *Cuisson* **30 à 40 min** | **4** *Personnes*

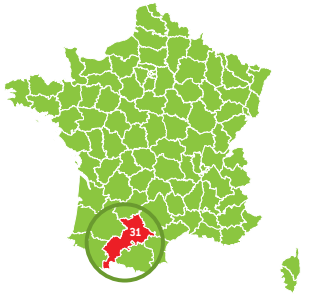
INGRÉDIENTS

- 300 g de carottes
- 150 g d'oignons
- 250 g de pois chiches cuits
- 850 ml de tomates pelées concassées
- 20 cl de lait de coco
- 1 gousse d'ail
- 250 g de linguine
- 1 petite botte de coriandre fraîche
- Sel, poivre, épices : selon le goût

- Égoutter les pois chiches et les mixer en une purée granuleuse, rajouter un peu d'eau si la texture est trop compacte.
- Découper les carottes et les oignons en petits cubes (brunoise) et les faire suer dans un peu d'huile d'olive. Ajouter les épices, incorporer les tomates et laisser cuire 15 à 20 min à feu doux.
- Ajouter la purée de pois chiches, le lait de coco, rectifier l'assaisonnement et laisser mijoter 20 min.
- Pendant ce temps, cuire les pâtes, égoutter et servir avec la bolognaise bien chaude. Parsemer de coriandre ciselée.

© S.Aouatah/CD31

Émincé de volaille
au miel et aux épices



Chef cuisinier
Valérie ENJALBERT
Collège Albert Camus
VILLEMUR SUR TARN

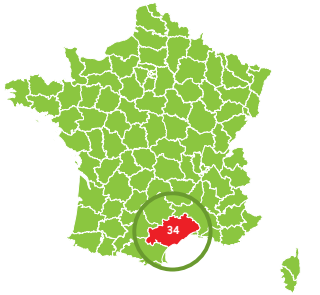
Préparation **40 min** | *Cuisson* **30 min** | **4** *Personnes*

INGRÉDIENTS

- 600 g d'émincé de volaille
- 1 gros oignon
- 1 gousse d'ail
- 3 c à s de miel
- 5 c à s de sauce soja
- 2 c à s de jus de citron
- 2 c à s de raisins secs
- 20 g d'amandes effilées
- 20 g de bouillon de volaille
- Sel, poivre, curry, 4 épices : selon le goût

- La veille : mettre les raisins à tremper dans de l'eau chaude. Le jour même : éplucher les oignons et les émincer. Torréfier les amandes à la poêle ou four sans matière grasse. Faire rissoler la viande dans de l'huile d'olive.
- Ajouter les oignons, l'ail, les épices, le miel et la sauce soja, laisser réduire quelques minutes et déglacer avec le jus de citron. Mouiller avec le bouillon de volaille dilué selon les indications de la boîte, porter à ébullition, ajouter les raisins réhydratés et égouttés.
- Poursuivre la cuisson 15 à 20 min, rectifier l'assaisonnement et terminer avec les amandes effilées.
- Pour une sauce un peu plus concentrée, laisser mijoter à tout petit feu 10 min de plus.
- Ce plat s'accommode très bien avec des patates douces, du potimarron ou des carottes sautées persillées. On peut l'adapter à un poulet entier en mélangeant les éléments liquides pour en laquer le poulet. Les amandes et les raisins s'ajoutent en toute fin de cuisson.

Tarte soufflée aux asperges vertes



Chef cuisinier
Christophe GARCIA
Lycée professionnel agricole La Condamine
PEZENAS

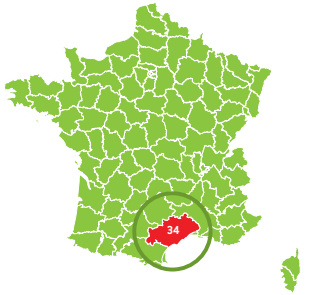
Préparation **20 min** | Cuisson **20 min** | **4** Personnes

INGRÉDIENTS

- 3 œufs
- 20 cl de crème fraîche épaisse
- 100 + 10 g de beurre
- 100 g de fromage râpé
- 200 g de farine
- 1 pincée de noix de muscade
- Sel et poivre

- Dans un saladier, mettre la farine, ajouter 100 g de beurre en petits morceaux, travailler du bout des doigts pour obtenir un mélange sablonneux, faire un puits au centre, ajouter 1 pincée de sel et 5 cl d'eau.
  Mélanger puis façonner une boule de pâte ; la fariner et laisser reposer 30 min.
- Eplucher la base des asperges vertes, les cuire à l'eau bouillonnante non salée, et les refroidir rapidement dans de l'eau glacée, les égoutter et réserver ; ainsi, elles seront d'un joli vert.
- Dans un cul de poule, battre les blancs d'œufs en neige.
  Dans un autre saladier, fouetter la crème avec les jaunes, le fromage râpé, du poivre et une pincée de piment d'Espelette, puis incorporer délicatement les blancs.
- Préchauffer le four th. 7 (210°C).
- Beurrer un moule à tarte ou des petits moules individuels en silicone et garnir de pâte. Couvrir de la préparation aux œufs et disposer les pointes d'asperge sur le dessus afin qu'elles s'enfoncent dans l'appareil très légèrement.
- Enfourner 20 min environ.
- Dressage : Dresser une petite part de tarte accompagnée de quelques asperges assaisonnées avec une vinaigrette légère à l'estragon.

Filet de mulet
sauce Dugléré



Chef cuisinier
Lionel VILLARET
Restaurant scolaire
de Prades le Lez
PRADES LE LEZ

Préparation **30 min** | *Cuisson* **40 à 45 min** | **4 à 6** *Personnes*

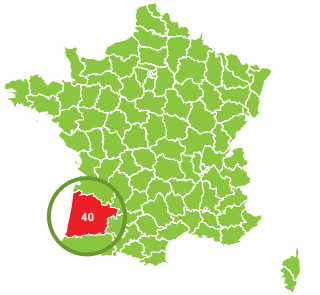
INGRÉDIENTS

- 560 g de filet de mulets de Méditerranée
- 2 pièces d'échalotes ciselées
- 100 g d'oignons ciselés
- 2 gousses ail haché
- 2 c à s de persil haché
- 3 tomates
- 40 g de beurre
- 2 c à c de farine
- 2 c à s de crème épaisse
- 10 cl de vin blanc
- Huile tournesol, sel, poivre, herbes de Provence, piment Espelette
- 1/2 citron

- Préchauffer le four à 85°C. Monder (peler) les tomates et les tailler en brunoise (petits cubes).
- Dans une casserole, faire suer au beurre et un peu d'huile, l'oignon, les échalotes et l'ail jusqu'à une légère coloration et ajouter la farine. Remuer.
- Déglacer au vin blanc, ajouter les tomates, le sel, le poivre, le piment d'Espelette, un peu d'herbes de Provence et cuire 10 min à feu doux.
- Ajouter ensuite la crème fraiche et le persil (rajouter un peu d'eau si nécessaire, la sauce doit être onctueuse).
- Déposer les filets de poissons dans un plat allant au four et les napper de la sauce.
- Couvrir avec un film alimentaire ou papier aluminium (sans contact à la préparation), et cuire au four pendant environ 40 à 45 min (Pour une cuisson maîtrisée, utiliser une sonde de cuisson jusqu'à atteindre une température à cœur des filets de mulets de 55°C, puis réserver à 63°C).
- Dresser sur une assiette et déposer une rondelle de citron sur le dessus.
  Le plat peut être accompagné de frites de patates douces.

LES PRODUCTEURS EN UN CLIC
AGRILOCAL40

Falafels



Chef cuisinier
Patrice DUSSARRAT
Collège Serge Barranx
MONTFORT EN CHALOSSE

Préparation **20 min** *(hors trempage des pois chiches)*
Cuisson **30 min** *dont 3 à 5 min dans le bain de friture*
6 *Personnes*

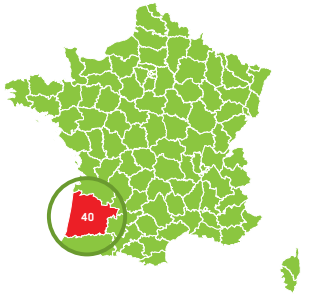
INGRÉDIENTS

- 500 g de pois chiches secs
- 4 gousses d'ail
- 1 gros oignon
- 1 gros bouquet d'herbes (persil, coriandre, menthe) Dans l'idéal les trois ensemble
- 1 c à c de bicarbonate de sodium
- 1 c à s de sésame torréfié
- 2 c à c de cumin
- 2 c à c de coriandre moulue
- Sel, poivre
- Huile pour friture (ou graisse de canard) (Pas de farine, ni d'œufs, ni d'eau)

- Tremper les pois chiches la veille.
- Laver les herbes et bien les sécher sur un torchon.
- Bien égoutter les pois chiches.
- Mixer les pois chiches au mixeur ou mieux avec un hachoir à viande (un tour avec une grosse grille et un tour avec une grille fine).
  Il faut obtenir une pâte qui s'agglomère avec des grains visibles un peu comme une semoule couscous.
- Mélanger à la main avec le reste des ingrédients.
  La pâte est prête.
  Former des petits palets de 4 cm de diamètre « haut o baish » ou des boulettes dans le creux de la main.
  (Il existe des cuillères à falafels de plusieurs diamètres très pratiques).
- Plonger dans le bain de friture pas trop chaud pour les laisser bien cuire.
- A l'apéro avec une sauce blanche, en plat ou en accompagnement.

LES PRODUCTEURS EN UN CLIC
AGRILOCAL40

Millasson



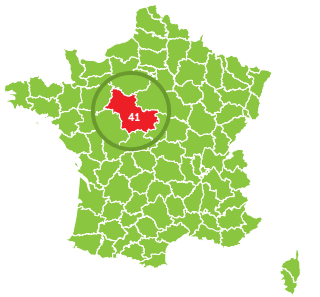
Chef cuisinier
Chloé SIMON
Ecole d'Amou
AMOU

Préparation **15 min**
Cuisson **30 min**
6 *Personnes*

INGRÉDIENTS

- 110 g de farine
- 100 g de sucre
- 5 œufs
- 50 cl de lait
- Vanille

- Dans un saladier, mélanger les œufs avec la farine.
- Rajouter le lait et le sucre, parfumer avec la vanille.
- Mettre au four à 180°C pendant 30 min.



Flan d'asperge
à la sauce Cheverny

Chef cuisinier
Lionel RANVAL
EHPAD Maison
Claude de France
CHAILLES

Préparation **25 min** | *Cuisson* **50 min** | **6** *Personnes*

INGRÉDIENTS

- 1 kg d'asperge blanche
- 8 œufs
- 12 cl de Cheverny blanc
- 40 cl crème fraîche
- 100 g beurre
- 30 g d'ail
- 100 g d'échalotes
- 350 g de tomates
- 40 g de persil frais
- 40 g de ciboulette fraîche
- 30 g d'aneth fraîche
- 1 pincée de safran
- 1 c à s d'huile

- Cuire les asperges 25 min dans une grande quantité d'eau bouillante salée. Egoutter sur un linge. Préchauffer le four à 180°C (thermostat 6).
  Mettre de côté la moitié des asperges.
- Mixer l'autre moitié puis ajouter les œufs battus, la moitié de la crème fraîche et la ciboulette. Assaisonner.
- Verser le mélange dans un moule en silicone.
  Faire cuire au bain-marie pendant 20 min.
- Pendant ce temps, couper les tomates en dés et les faire revenir avec l'ail haché dans l'huile. Ajouter le persil haché. Refroidir les flans puis les démouler dans une assiette de service, décorer des asperges réservées et des tomates et de l'Aneth.
- Pour la sauce, faire revenir l'échalote haché avec le vin blanc de Cheverny puis crémer avec le reste de crème fraîche, monter au beurre et ajouter la pincée de safran.
- La sauce est prête lorsqu'elle est onctueuse.
- Servir les flans avec la sauce Cheverny.

Terrine de légumes

Chef cuisinier
Jérôme RAIMBAULT
et son équipe
EHPAD La Bonne Eure
BRACIEUX

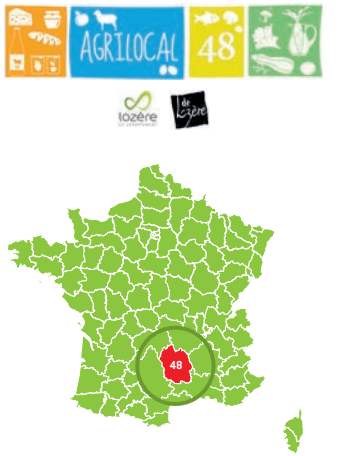
Préparation **15 min** | *Cuisson* **60 min** | **6** *Personnes*

INGRÉDIENTS

Pour le cake :
- 300 g de carotte épluchée
- 300 g de navet épluché
- 150 g de crème fraîche
- 5 œufs
- 40 g de ciboulette
- 3 c à s d'huile d'olive
- Sel et poivre

Pour la sauce :
- 25 cl de crème liquide
- 10 g de ciboulette

- **Pour le cake :** Éplucher les légumes, les couper grossièrement. Les cuire en vapeur pendant 20 min.
- Mélanger la crème fraîche, les œufs, l'huile d'olive, la ciboulette émincée, le sel et le poivre.
  Mixer les légumes et ajouter les à la préparation précédente. Mettre le tout dans un moule à cake.
- Cuire au four mixte 145°C. 10% de vapeur pendant 40 min. Refroidir et démouler.
- **Pour la sauce :** Monter la crème liquide en crème fouettée. Ajouter la ciboulette ciselée. Saler et poivrer.
- **Présentation sur assiettes :** Couper des tranches de terrine de légumes. Faire une décoration avec la crème fouettée à l'aide d'une poche à douille.



Panna cotta au pélardon,
compotée d'oignons doux des Cévennes et jeunes légumes

Chef cuisinier
David MONIER
Bulle d'o2
VENTALON EN CEVENNES

Préparation **60 min** | *Cuisson* **20 min** | **6** *Personnes*

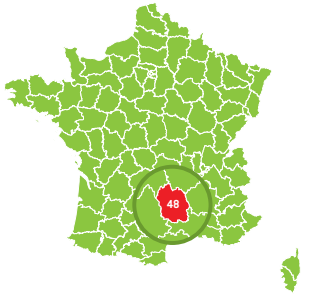
INGRÉDIENTS

- 50 cl de crème
- 3 pélardons
- 1 g d'agar-agar
- Thym frais
- Sel, poivre
- Jeunes légumes (6 carottes fanes, 6 navets mini, 6 asperges, 100 g de fèves, 100 g de petits pois, 6 oignons doux des Cévennes, 1 botte de jeunes oignons)
- 1 bouquet de pimprenelle (ou basilic, roquette,...)
- 1 gousse d'ail
- 100 ml d'huile d'olive

- Faire bouillir la crème avec le thym et l'agar-agar, rectifier l'assaisonnement.
- Hors du feu, ajouter les pélardons, mixer et couler en répartissant dans des assiettes creuses.
- Emincer les oignons doux et les faire revenir a feu doux avec un peu d'huile d'olive, laisser compoter jusqu'à caramélisation blonde, blanchir à l'eau bouillante tous les légumes, les laisser croquants.
- Mixer la pimprenelle, l'huile d'olive et la gousse d'ail, rectifier l'assaisonnement.
- Rouler les légumes dans l'huile de pimprenelle.
- Effectuer le montage de façon harmonieuse sur la panna cotta des légumes et de la compotée d'oignons, tout en hauteur décoré de fleurs et herbes potagères suivant la saison.
- Il n'y a plus qu'à déguster !

Travers de cochon fermier

laqué et aligot aux herbes et éclats de chorizo



Chef cuisinier
Patrick POUMEY
Dédé du Val
FLORAC TROIS RIVIERES

Préparation **30 min** | *Cuisson* **240 min** | **6** *Personnes*

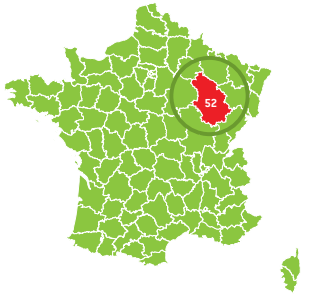
INGRÉDIENTS

- 3 kg de travers de porc fermier (Label rouge)
- 1,5 kg d'aligot
- Chorizo

- Faire revenir les dés de chorizo dans un fond d'huile d'olive avec ail, échalotes et basilic.
- Ajouter à l'aligot déjà préparé ou fait maison.
- Faire mariner le travers de porc fermier avec moutarde, bière locale, persillade, sauce anglaise, miel.
- Rôtir au four 4h à 130°C.

AGRI LOCAL 52
LA HAUTE-MARNE DANS VOTRE ASSIETTE

Haute Marne



Tarte «la Rochottaise»

Chef cuisinier
Nadia CHAUDRON
Collège de la Rochotte
CHAUMONT

Préparation **60 min** | *Cuisson* **45 min** | **6** *Personnes*

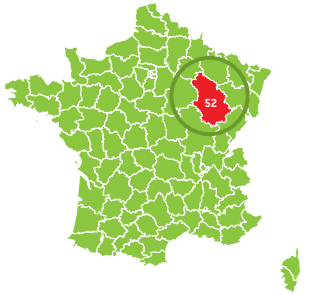
INGRÉDIENTS

- 1 pâte brisée
- 40 cl de crème liquide
- 4 œufs
- Noix de muscade
- 150 g de fromage de Langres
- 150 g de lardons fumés
- 800 g de poireaux
- 100 g d'emmental (ou fromage de Langres)
- Sel, poivre

- Confectionner une pâte brisée et laisser reposer.
- Laver et émincer finement les poireaux.
- Faire rissoler les lardons. Réserver. Faire cuire les poireaux dans la graisse des lardons. Saler, poivrer.
- Incorporer les œufs, la crème et la muscade dans un saladier et fouetter le tout. Ajouter les poireaux en mélangeant bien.
- Abaisser la pâte, foncer le moule. Garnir le fond uniformément de dés de fromage de Langres et de lardons.
- Recouvrir le tout avec l'appareil. Cuire 40 à 50 mn à 180°C. A mi-cuisson, parsemer le dessus de la tarte d'emmental ou de fromage de Langres selon son goût.
- Démouler et déguster chaud accompagné d'une salade verte.

AGRI LOCAL 52
LA HAUTE-MARNE DANS VOTRE ASSIETTE

Haute Marne



Ballotine de poulet farcie
aux épinards et au fromage

Chef cuisinier
Fanette LEROUX
Collège Luis Ortiz
SAINT-DIZIER

Préparation **60 min** | *Cuisson* **20 min** | **6** *Personnes*

INGRÉDIENTS

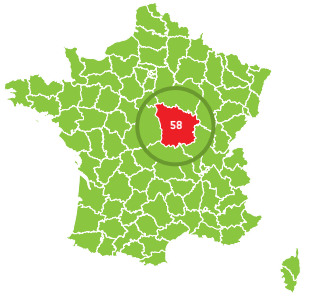
Ballotines :
- 6 filets de poulet
- 50 g d'épinards hachés
- 100 g fromage fermier aïl et fines herbes
- 540 g de torsades bio locales
- 50 g de beurre

Sauce :
- 200 g de pleurotes
- 50 g d'échalotes
- 50 cl fond de volaille
- 20 cl de crème liquide

- Ouvrir partiellement le filet de poulet sur la longueur. Saler, poivrer.
- Confectionner la farce en mélangeant les épinards hachés et le fromage ail et fines herbes. Poivrer.
- Farcir le filet avec la farce. L'envelopper dans du film alimentaire pour former un boudin. Veiller à ce que les extrémités soient bien étanches.
- Faire revenir les échalotes ciselées et les champignons. Mouiller au fond de volaille. Laisser réduire et crémer.
- Cuire les ballotines 15 à 20 min à la vapeur.
- Cuire les pâtes. Beurrer.
- Ôter le film des ballotines. Les couper en rondelles ou en biseau. Dresser l'assiette avec 3 morceaux de ballotine, la sauce et les pâtes.

AGRILOCAL 58

Cheesecake local



Chef cuisinier
Jérôme COGNARD
Collège Les Amognes
SAINT-BENIN D'AZY

Préparation **120 min**

12 *Personnes*

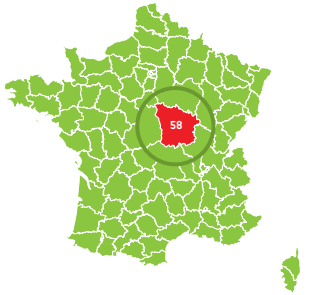
INGRÉDIENTS

- 250 g fromage frais bio
- 3 citrons bio
- 6 œufs frais
- 200 g sucre semoule
- 250 g beurre
- 10 feuilles de gélatine
- 120 g noix de coco
- 1 plaque de biscuit joconde
- 200 g spéculos
- 1 paquet Tuc apéritif
- 250 g crème entière 34%
- 250 g brisure de framboises

- Faire un biscuit sablé avec les biscuits spéculos, le beurre, les Tucs et 2 jaunes d'œuf. Mouler et faire cuire 7 min à 180°C. Réserver au four.
- Faire une gelée de framboises avec les brisures et le sucre. Coller avec 2 feuilles de gélatine. Réserver au froid.
- Monter la crème au fromage frais : battre le fromage frais, faire bouillir la crème et ajouter 4 feuilles de gélatine trempées au préalable dans l'eau froide. Mélanger le tout. Faire refroidir.
- Zester le citron, presser le jus, mettre dans une casserole à bouillir. Blanchir 2 œufs avec 100 g de sucre. Ajouter le jus de citron sur les œufs et cuire doucement jusqu'à épaississement. Faire refroidir.
- Monter le cheesecake : Etaler la moitié de la crème au fromage frais sur le sablé, ajouter l'insert framboise, le biscuit joconde et couvrir le tout avec la reste de la crème de fromage frais. Mettre au froid.
- Démouler et ajouter la noix de coco tout autour. Pocher du fromage frais et de la crème citron. Décorer avec des brisures de framboises, de biscuit joconde et de zestes de citron.

AGRILOCAL 58

Boeuf des Amognes
basse température, carottes glacées au vin et treuffes



Chef cuisinier
Frédéric LIGNOT
Cuisine des Saveurs
NEVERS

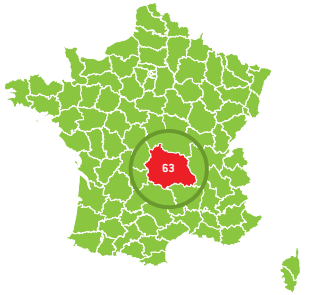
Préparation **80 min** | Cuisson **15 h** | **6** Personnes

INGRÉDIENTS

- 1,2 kg de bœuf à braiser en pièces de 50 g
- 200 g de carottes
- 200 g d'oignons
- Bouquet garni
- 100 g de farine
- 100 g de beurre
- 2 L de vin rouge
- 50 cl de fond brun ou fond de veau
- 100 g de concentré de tomate
- 5 cl d'huile
- 700 g de pommes de terre (treuffes)
- 700 g de carottes
- 100 g de beurre

- La veille : Préparer la garniture aromatique : carottes, oignons, bouquet garni.
  Faire réduire 1 L de vin rouge pour évaporer l'alcool, ajouter le fond de veau et le concentré de tomate.
- Placer le tout avec la viande dans une cocotte pouvant aller au four (fonte), mouiller à hauteur si nécessaire en complétant avec un peu d'eau.
  Cuire au four thermostat 3 pendant 15 h (à 85°C si votre four est gradué en °C).
- Préparer un roux blond avec la farine et le beurre, réserver au froid.
- Le jour J : Faire réduire le reste du vin rouge à glace et glacer les carottes préalablement précuites à l'anglaise. Cuire les pommes de terre et les passer au beurre noisette.
- Décanter le bœuf, lier la sauce à l'aide du roux blond préparé la veille et refroidi. Rectifier l'assaisonnement.
- Dresser le bœuf avec la sauce et les légumes sur assiette ou en plat et ajouter quelques herbes fraîches en décor (facultatif).

Agrilocal63.fr



Lasagnes à la bolognaise
au bœuf du livradois et tomme du Forez

Chef cuisinier
Pascal JABIOL
et son équipe
Collège Bellime
COURPIERE

Préparation **30 min** | Cuisson **30 à 45 min** | **6** Personnes

INGRÉDIENTS

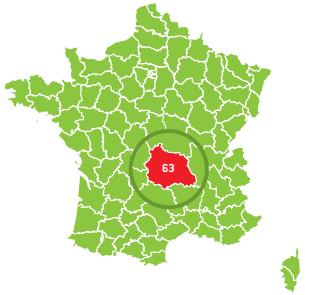
Pour la béchamel :
- 1 L de lait
- 80 g de farine
- 80 g de beurre
- Un peu de sel

L'astuce de PASCAL pour éviter les grumeaux : Si le roux est froid, mettre du lait chaud ; Si le roux est chaud, mettre du lait froid!

Pour la bolognaise :
- 600 g de bœuf du Livradois haché
- 300 g d'oignons de la Limagne
- 1 kg de tomates
- 10 g de sel
- Thym
- Ail Rose de Billom
- 200 g tomme du Forez râpée
- 4 plaques (20x30 cm) de lasagnes fraîches d'Auzelles

- Couper et émincer l'oignon, éplucher et couper l'ail, faire revenir avec une cuillère d'huile d'olive jusqu'à ce que les oignons deviennent translucides et sans coloration.
- Monder les tomates, les couper grossièrement en petits morceaux et ajouter aux oignons, à l'ail et au thym. Laisser mijoter à feu doux pendant 20 min.
- Faire revenir la viande hachée dans une poêle avec 10 g de sel et de l'huile d'olive à feu vif pendant 3 à 5 min. Dégraisser si besoin et ajouter à la sauce tomate.
- Faire fondre les 80 g de beurre dans une casserole, ajouter 80 g de farine, mélanger et ajouter progressivement le lait froid en remuant jusqu'à ébullition. Laisser cuire quelques minutes en remuant, saler et poivrer.
- Dans un plat, déposer 1/3 de la béchamel au fond, puis une couche de pâte à lasagne fraîche, puis une couche de viande à la tomate. Répéter l'opération 3 fois. Mettre la 4ème pâte et verser dessus de la béchamel. Ajouter la tomme râpée.
- Enfourner 30 à 45 min à 160°C (thermostat 5-6).

Crème glacée à la Verveine des Monts d'Auvergne sur coulis de myrtilles du Béal



Chef cuisinier
Laurent PORTAL
et son équipe
Collège de la Comté
Henri-Bertrand
VIC-LE-COMTE

Préparation **20 min** | *Cuisson* **20 min** | **10** *Personnes*

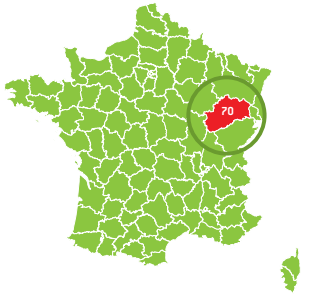
INGRÉDIENTS

Pour la Crème glacée :
- 40 cl de lait
- 40 cl de crème à 35%
- 150 g de sucre
- 8 jaunes d'œuf
- 3 branches de verveine (60 feuilles)
- 1 c a s due verveine du Velay

Pour le coulis :
- 200 g de myrtilles
- 30 g de sucre
- 1/2 jus de citron

- Porter le lait à ébullition, faire infuser la verveine hors-feu pendant 4 h (puis filtrer).
- Blanchir le mélange jaune et sucre. Faire bouillir le lait et réduire le feu puis ajouter la crème et le mélange sucre-jaune d'œuf. *L'astuce de Laurent : Garder les blancs d'œuf pour faire des financiers.*
- Cuire comme une crème anglaise à 80°C jusqu'à obtenir une consistance nappante.
- Réserver au frais jusqu'à refroidissement complet.
- Turbiner la crème Verveine en sorbetière (où à défaut au congélateur en mélangeant avec un fouet très régulièrement). Réserver au congélateur.
- Préparer le coulis : cuire doucement les myrtilles, le sucre et le jus de citron, 15 min en remuant régulièrement pour éclater les myrtilles.
- Servir la crème glacée accompagnée de coulis.

Choux franc comtois



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

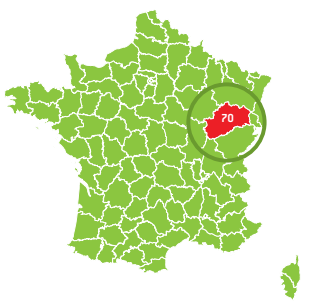
Préparation **60 min** | *Cuisson* **25 min** | **6** *Personnes*

INGRÉDIENTS

- 1/4 L d'eau
- 100 g de beurre
- 150 g de farine
- 4 œufs entiers
- 50 cl de crème fleurette
- 100 g de cancoillotte
- 100 g de saucisse de Montbéliard

- La veille, monter à ébullition 1/4 L de crème avec la cancoillotte et la saucisse coupée en petits dés, mixer la préparation et placer au réfrigérateur.
- La pâte à choux : dans une casserole, mettre 50 cl d'eau avec 100 g de beurre, porter à ébullition. Hors du feu, ajouter 150 g de farine, remettre quelques instants sur le feu et mélanger. Une fois la préparation refroidie, ajouter 4 œufs entiers et bien mélanger.
- Sur une plaque à pâtisserie, coucher 12 beaux choux (2 par personne) à l'aide d'une poche à douille, mettre au four chaleur tournante, 12 min à 185°C, puis 12 min à 165°C (sans jamais ouvrir le four !).
- Dans la cuve d'un petit batteur, mettre la préparation crème, cancoillotte et saucisse. Ajouter 1/4 L de crème fleurette et monter comme une chantilly classique.
- Garnir les choux avec la préparation.
- Bon appétit !

Pommes de terre fromagères



Chef cuisinier
Annick WOLFERSPERGER
Collège Raymond Gueux
GY

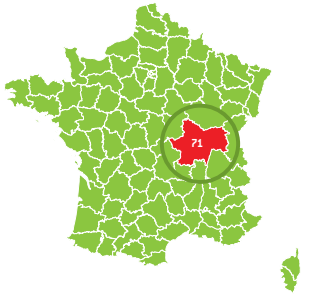
INGRÉDIENTS

- 6 belles pommes de terre
- 200 g de crème fraîche épaisse
- 200 g de fromage blanc
- 50 g de persil
- 50 g de ciboulette
- Sel, poivre, beurre

Préparation **30 min** | *Cuisson* **40 min** | **6** *Personnes*

- Laver les pommes de terre, les cuire en robe des champs à l'eau ou à la vapeur.
- Piquer pour vérifier la cuisson, les égoutter et les laisser bien refroidir.
- Mélanger dans un saladier : la crème, le fromage blanc, le persil, la ciboulette, du sel et du poivre.
- Beurrer un plat allant au four, y disposer les pommes de terre cuites coupées en deux.
- Les recouvrir de préparation fromagère.
- Placer le plat au four à 170°C pendant 20 min.
- Retirer du four, c'est prêt à déguster!
  Cette recette fait l'unanimité auprès des collégiens!

Hachis parmentier
de bœuf AOP de Charolles à la patate douce



Chef cuisinier
Eric VANNIER
Collège Antoine
de Saint-Exupéry
MONTCEAU LES MINES

Préparation **180 min** | *Cuisson* **45 min** | **4** *Personnes*

INGRÉDIENTS

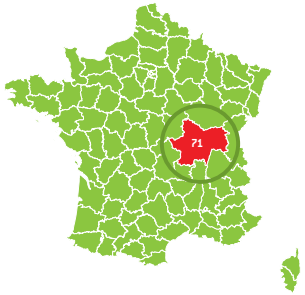
Pour le bouillon de cuisson :
- 1 carotte
- 1 navet
- 1,5 gousses d'ail
- 1 clou de girofle
- 1 branche de céleri
- 1 bouquet garni
- 1,5 oignons

Pour la purée :
- 25 cl de lait
- 4 pommes de terre et 2 patates douces
- 75 g de beurre
- 75 g de Comté

Pour le bœuf :
- 750 g de pot au feu, AOP bœuf de Charolles

- Laver et éplucher les légumes. Faire un bouillon puis faire cuire le pot au feu dans ce bouillon.
- Pendant ce temps, peler les pommes de terres et les patates douces. Les faire cuire à la vapeur.
- Une fois les patates cuites, les écraser. Incorporer le beurre, le lait peu à peu en remuant jusqu'à obtention d'une purée homogène.
- Egoutter la viande de pot au feu et la hacher avec les carottes et les oignons.
- Répartir la moitié de la purée dans le plat. Étaler la viande hachée par-dessus.
- Répartir le reste de la purée dans le plat. Saupoudrer de comté râpé.
- Mettre au four, préchauffé, à 180°C pendant 45 min.

Corniottes



Chef cuisinier
Olivier ROBERJOT
Collège Les Chênes Rouges
SAINT-GERMAIN DU PLAIN

Préparation **60 min** | *Cuisson* **40 min** | **6** *Personnes*

INGRÉDIENTS

- Une pâte brisée sucrée, faite maison.

Pour la pâte à choux :

- 75 g d'eau
- 75 g de lait
- 50 g de beurre
- 125 g de farine
- 5 g de sucre
- 1 g de sel
- 125 g d'œufs (2 œufs moyens)

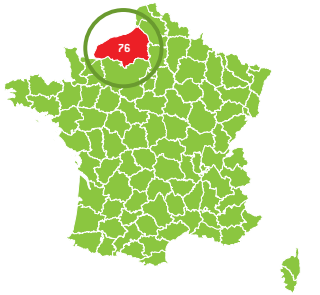
Pour la crème pâtissière :

- 125 g de lait
- 30 g de jaune d'œuf (1,5 jaune d'œuf)
- 30 g de sucre
- 10 g de maïzena
- 1 gousse de vanille ou un peu d'extrait de vanille
- 20 g de beurre

- Pour la crème pâtissière : blanchir les jaunes d'œuf avec le sucre, ajouter la maïzena. Faire bouillir le lait avec la gousse de vanille fendue en deux et grattée.
- Verser une partie du lait sur les jaunes et le sucre, puis verser le tout dans la casserole et cuire 5 min à feu doux.
- Verser la crème dans un cul de poule, incorporer le beurre et réserver au frais.
- Pour la pâte à choux : faire bouillir le lait, l'eau, le sucre, le sel et le beurre. Hors du feu, ajouter la farine en une seule fois, puis remettre sur le feu pour sécher la pâte.
- Hors du feu, incorporer les œufs un à un pour obtenir une pâte bien lisse. Mélanger la pâte à choux et la crème pâtissière jusqu'à obtenir une pâte lisse et homogène.
- Montage des corniottes : Etaler la pâte brisée et découper des cercles de 8 cm de diamètre et 3 mm d'épaisseur.
  Mettre la pâte à choux dans une poche à douille lisse ou cannelée et disposer votre pâte sur les disques.
- Mettre à cuire à four chaud 40 min à 180°C.

La corniotte est une spécialité de la Bresse louhannaise. Son nom provient du mot Cornette, la coiffe des religieuses de l'Hôtel-Dieu de Louhans. La légende raconte qu'elles en préparaient afin de les vendre le jour de l'Ascension. Certains louhannais ont souvenir de fêtes communales où l'on partageait les corniottes. Aujourd'hui, les boulangers concoctent cette viennoiserie pour le plaisir de tous.

AGRILOCAL76



Veau marengo

Chefs cuisiniers
Nicolas LEFEBVRE
et David GOUPIL
Collège Pablo Picasso
SAINT-ETIENNE DU ROUVRAY

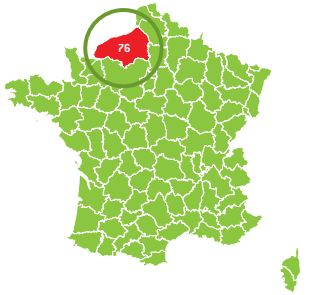
Préparation **10 min** | *Cuisson* **105 min** | **6** *Personnes*

INGRÉDIENTS

- 1 kg de veau
- 30 g de beurre
- 30 ml d'huile
- 3 tomates
- 2 carottes
- 1 c à s de farine
- 50 g de tomate concentré
- 30 cl de vin blanc
- 30 cl d'eau
- 2 gousses d'ail
- 2 oignons
- 125 g de champignons
- 1 bouquet garni
- Sel et poivre

- Eplucher, laver et couper les carottes en rondelles. Couper en dés les oignons et l'ail. Monder les tomates et les couper en dés.
- Laver et couper les champignons, réserver au frais.
- Couper la viande en cubes puis la faire dorer dans une sauteuse avec la matière grasse.
- Ajouter les oignons et l'ail. Lorsqu'ils sont dorés, ajouter les carottes et la farine. Laisser blondir.
- Mettre le concentré de tomates, l'eau, la tomate, le vin blanc, le bouquet garni. Saler et poivrer.
- Laisser mijoter à feu doux pendant 1h30.
- Ajouter les champignons et laisser cuire 15 min supplémentaires. Rectifier l'assaisonnement.

AGRILOCAL76



Pancakes moelleux
et sa crème fouettée

Chef cuisinier
David PARIS
et son équipe
Collège André Siegfried
SAINT-ROMAIN DE COLBOSC

Préparation **20 min** | *Cuisson* **20 min** | **4** *Personnes*

INGRÉDIENTS

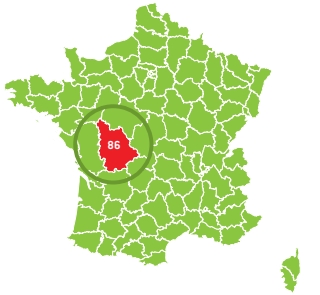
Pour les pancakes :
- 250 g de farine
- 75 g de sucre
- 50 g de beurre
- 2 œufs
- 40 cl de lait entier
- 3 c à c de levure chimique
- 1 sachet de sucre vanillé
- 1 pincée de sel fin

Pour la crème fouettée :
- 50 cl de crème entière
- 50 g de sucre
- 1 gousse de vanille

- 1 pamplemousse pour le décor

- **Pour la crème fouettée :** verser la crème dans un saladier (froid et creux).
- Fouetter la crème au batteur mélangeur jusqu'à ce qu'elle double de volume. Ajouter le sucre en poudre tout en continuant de fouetter.
- Ajouter une pointe de grains de vanille. Réserver au frais.
- **Pour les pancakes :** tamiser la farine et la levure dans un saladier.
- Ajouter le sucre et le sucre vanillé ainsi que le sel.
- Creuser un puits, ajouter les œufs et le lait progressivement.
- Dans une poêle bien chaude et légèrement beurrée, verser une petite louche de préparation. Laisser cuire 1 min30 puis retourner le pancake et laisser cuire l'autre face environ 2 min.

agrilocal86
Votre marché de restauration collective



Secrets de pommes

Chefs cuisiniers
Guillaume POUPEAU
et José RAMOS
SPRC Société Poitevine
de Restauration Collective
POITIERS

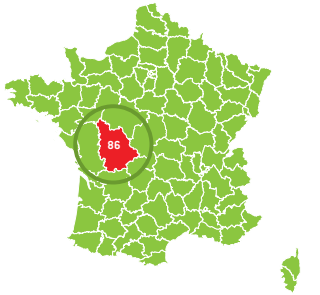
Préparation **60 min** | *Cuisson* **30 min** | **4** *Personnes*

INGRÉDIENTS

- 5 pommes
- 75 cl jus de pommes des Vergers de Chézeau
- 6 c à s de miel de Saint-Sauvant
- 150 g de fromage blanc des Prairies de la Gartempe
- 200 g de farine de Agri Oléa à Aslonnes
- 150 g de beurre doux Poitou Charentes
- 100 g de beurre 1/2 sel
- 150 g sucre semoule
- 15 cl de crème liquide
- 40 g poudre amande
- 10 cl d'huile de tournesol de la SARL Lidon
- 2 g de Agar-Agar
- 6 feuilles de verveine fraîche

- Faire chauffer le jus de pommes et incorporer l'agar-agar puis verser dans une assiette la préparation et réserver au frais 30 min.
- Eplucher 4 pommes, conserver la peau et la faire torréfier au four à 180°C. Vider et tailler les pommes de façon qu'elles forment un cube.
- Réserver les parures et tailler une partie en bâtonnets et l'autre en brunoise. Poêler les cubes de pommes dans 100 g de beurre noisette et incorporer le miel et laisser caraméliser, mettre au frais pour arrêter la cuisson.
- Faire chauffer la crème avec 50 g de sucre et faire infuser la verveine pendant 5 min, laisser refroidir. Monter la crème en chantilly et réserver au frais.
- Faire fondre 80 g de beurre demi-sel et incorporer la farine, la poudre d'amande et la brunoise de pommes, mélanger pour avoir une texture sableuse. Faire cuire au four à 180°C pendant 10 min.
- Laisser refroidir le crumble et incorporer 20 g de beurre demi-sel, verser et étaler la préparation sur une feuille de papier sulfurisé et mettre au frais 10 min. Incorporer délicatement la crème fouettée au fromage blanc puis garnir les pommes et réserver au frais.
- Couper 8 lamelles de pommes, les mettre au four à 180°C pendant 10 min et laisser refroidir. Faire frire les 8 lamelles de pommes dans 10 cl d'huile, et les déposer sur du papier absorbant. Dans une poêle bien chaude, mettre 2 cuillères de miel et faire un caramel. Décorer les assiettes avec un liseré de miel, tailler la gelée de jus de pommes avec un emporte-pièce et disposer les petits ronds dans l'assiette. Tailler le crumble en rectangle et déposer la pomme sur celui-ci.
  Décorer avec les chips de pommes, puis pocher quelques pointes de mousse de fromage blanc à la verveine sur les pommes et déposer délicatement les bâtonnets de pommes frits.
  Parsemer l'assiette avec les pluches de pommes torréfiées et servir avec un verre de jus de pommes.

agrilocal86
Votre marché de restauration collective



Grimolle poitevine

Chef cuisinier
Laëtitia RAFFIN
Collège René Cassin
L'ISLE JOURDAIN

Préparation **15 min** | *Cuisson* **20 min** | **6** *Personnes*

INGRÉDIENTS

- 7 c à s de farine (Minoterie Moreau Le Vigeant)
- 2 sachets de levure
- 6 c à s de sucre
- 2 œufs (M. Van Beers - Availles Limouzine)
- 3 c à s d'huile (Bio - GAEC Ferme de Dana - Senillé St Sauveur)
- 5 c à s de lait
- 4 pommes bio (La Famille Teulet - La Roche L'Abeille)

- Préchauffer le four à 180°C (th.6).
- Diluer la levure avec le lait.
- Mélanger la farine et le sucre. Ajouter les œufs et l'huile. Incorporer le lait, la pâte doit devenir onctueuse.
- Peler les pommes et les couper en lamelles épaisses. Les ajouter à la pâte.
- Verser dans un moule. Mettre au four 20 min.

Tartelette Tutti Frutti

Chef cuisinier
David MAZEAU
Restaurant scolaire Mairie de Saint-Junien
SAINT-JUNIEN

Préparation **50 à 60 min** | *Cuisson* **20 min** | **6** *Personnes*

INGRÉDIENTS

Crème pâtissière à la vanille :
- 1/4 de litre de lait
- 1 œuf entier
- 50 g de sucre
- 30 g de farine
- Rhum Négrita
- 1/4 d'une gousse de vanille de Madagascar
- 1/4 de litre de crème fleurette 32%

La pâte brisée sucrée :
- 125 g de farine
- 50 g de beurre
- 60 g de sucre glace
- 1/2 œuf (battu en omelette)
- 1 à 2 gouttes d'extrait de vanille
- Sel

Eléments de décors et garnitures :
- 80 g de nappage blond
- 20 g de sucre glace
- 70 g de crème fleurette 32%
- 15 g de pâte à pistache
- Coulis de framboise
- 125 g de fraises
- 1/2 mangue
- 2 kiwis
- 3 abricots
- 1 pêche blanche
- 1 nectarine

- **Crème pâtissière à la vanille :** Mettre le lait à chauffer avec la vanille. Mélanger : œuf + sucre + farine, bien blanchir. Porter le lait à ébullition, puis détendre le 1er mélange, bien mélanger, cuire la crème pâtissière 3 à 4 min. Bloquer au froid. Monter la crème fleurette en chantilly et l'incorporer à la crème froide.
- **La Pâte brisée sucrée :** Sabler : farine + sucre glace + beurre ramolli + sel, incorporer le sel + la vanille. Obtention d'une pâte homogène. Découper 6 disques de 10 cm de diamètre et 2 mm d'épaisseur. Cuire les fonds Th 7 pendant 15 min. Réserver.
- **Eléments de décors et garnitures :** Détailler tous les fruits en fines lamelles, les réserver au frais. Monter une chantilly avec la crème et la pâte à pistache.
- **Procéder au montage :** Monter en nid d'abeille les deux crèmes (crème vanille et crème pistache). Napper le fond de la tartelette d'une fine couche de crème vanille. Disposer en écaille, grâce à une pince à dresser, les lamelles de fruits. Napper avec précision les fruits grâce au nappage blond. Disposer le coulis de framboise autour de la tartelette et décorer à convenance.
Bon appétit.

Le trois saveurs de Fernand

Chef cuisinier
Fabrice BONNEFOND
et son équipe
Collège Fernand Lagrange
PIERRE-BUFFIERE

Préparation **45 min** | *Cuisson* **20 min** | **6** *Personnes*

INGRÉDIENTS

Biscuit :
- 300 g de poudre de noisettes
- 300 g de sucre
- 200 g de blancs d'œufs
- 100 g de cerneaux de noix concassés
- 4 cl de liqueur Rascalou

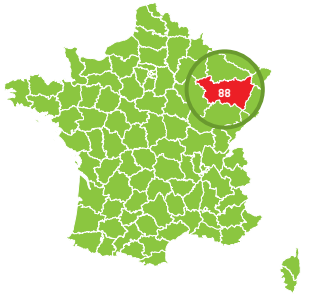
Crème diplomate :
- 50 cl de lait
- Vanille
- 100 g de miel
- 4 jaunes d'œufs
- 40 g de fécule de maïs
- 5 g de gélatine
- 150 g de sucre
- 40 g de beurre
- 200 g de crème liquide à 35% de MG
- 150 g de châtaignes blanchies
- 2 cl de liqueur de châtaignes

Mousse de pommes :
- 350 g de pommes Granny Smith
- 90 g de sucre glace
- 45 g de gélatine
- 30 cl de crème liquide à 35% de MG
- 4 cl d'alcool de pommes
- Cannelle

- **Biscuit :** Mélanger la poudre de noisettes, les cerneaux de noix concassés et le sucre. Battre les blancs d'œufs jusqu'à obtenir un mélange mousseux voire légèrement monté.
- Mélanger les deux appareils et ajouter la liqueur de noix Rascalou. Etaler sur une plaque à pâtisserie recouverte de papier cuisson et cuire au four 10 à 15 min à 180°C.
- **Crème diplomate :** Blanchir les œufs et le sucre puis, y ajouter le miel et, en fin d'opération, la fécule de maïs. Verser dessus le lait préalablement chauffé avec la vanille et la liqueur de châtaignes puis faire cuire à feu vif. A chaud, ajouter la gélatine et le beurre puis réserver.
- Glacer les châtaignes blanchies et les concasser légèrement. Monter la crème liquide en crème fouettée.
- Détendre la crème puis y ajouter les châtaignes glacées et la crème fouettée. Mélanger puis réserver.
- **Mousse :** Eplucher les pommes, les couper et les cuire en compote. Y incorporer la gélatine à chaud et l'alcool de pommes. Monter la crème en chantilly avec le sucre glace et la cannelle. Mélanger les deux appareils.
- Dans un cercle, déposer le biscuit au fond du moule et monter en couche, la crème diplomate et, par-dessus, la mousse de pommes.
  Réserver au frais à 3°C pendant 2 h minimum.

agrilocal88.fr
Les produits 100% locaux made in Vosges

Crumble aux groseilles à maquereau et sa mousse à la liqueur de sapin



Chef cuisinier
Jean-Marc SACHOT
Collège René Cassin
ELOYES

Préparation **90 min** | Cuisson **7 min** | **6** Personnes

INGRÉDIENTS

Crumble :
- 200 g de farine
- 170 g de sucre semoule
- 150 g de beurre
- 1 pincée de cannelle
- 240 g de groseilles à maquereau

Crème anglaise :
- 10 cl de lait
- 2 jaunes d'œufs
- 25 g de sucre

Mousse de liqueur de sapin :
- 100 g de crème liquide à 30 %
- 2 c à s de fromage blanc
- 100 g de sucre semoule
- 2 feuilles de gélatine
- 3 c à s de liqueur de sapin

- **Crumble :** Dans un saladier, verser la farine, le beurre ramolli, le sucre ainsi que la pincée de cannelle. Mélanger avec les doigts de façon à obtenir une pâte sableuse, mouler-la ensuite dans 8 petits cercles en inox individuels ou dans un gros sur une épaisseur d'1 cm environ. Faire chauffer le four à 220°C et cuire le crumble pendant 7 min. Le sortir du four, déposer les groseilles à maquereau sur une hauteur et réenfourner à la même température pendant 4 min. Puis sortir le crumble du four et laisser le refroidir.
- **Crème anglaise :** faire bouillir le lait, fouetter les jaunes avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Verser le lait sur les jaunes, Cuire ensuite la crème sans la faire bouillir en remuant la préparation avec une spatule en formant un 8 (c'est-à-dire « vanner » en langage culinaire), cuire jusqu'à ce que la crème nappe la spatule.
- **Mousse :** Tremper les feuilles de gélatine dans de l'eau froide. Une fois ramollies, Mélanger les dans la crème anglaise encore tiède (ce qui va permettre de dissoudre la gélatine). Ajouter le fromage blanc, le sucre et la liqueur de sapin, laisser refroidir.
  Monter la crème en chantilly, l'ajouter à la crème de sapin, mélanger délicatement à la spatule, jusqu'à ce que la crème soit bien lisse. Garnir les cercles avec la mousse obtenue en la répartissant de façon à ce que les groseilles à maquereau ne soient plus visibles. Laisser prendre au réfrigérateur.
- **Démouler le crumble :** prendre un petit couteau, le passer sur le bord intérieur du cercle et le sortir en poussant par le dessous.
  Dresser le crumble, décorer à votre goût et déguster !

© Jean-François Lami

Douceur du Ballon

Chef cuisinier
Laurence BONNAVENTURE
et son équipe
Collège Lucie Aubrac
MORVILLARS

Préparation
60 min

6
Personnes

INGRÉDIENTS

- 1 pâte feuilletée

Pâte à choux :
- 55 g de beurre
- 2 œufs
- 75 g de farine
- 20 cl d'eau

Crème Chantilly :
- 250 g de crème liquide bien froide
- 20 g de sucre glace

Crème Pâtissière :
- 50 cl de lait demi-écrémé
- 4 jaunes d'œufs
- 25 g de farine
- 35 g de sucre en poudre
- ½ gousse de vanille

Caramel :
- 250 g de sucre
- 100 g d'eau
- 200 g de myrtilles

- Préchauffer le four à 180°C. Étaler la pâte feuilletée. Découper un disque de 20 cm de diamètre.
- Entourer le disque de feuilletage d'une couronne de pâte à choux avec une poche à douille.
- Dresser sur la plaque 10 petits choux, faire cuire le tout pendant 35 min.
- Préparer la crème pâtissière, laisser refroidir le temps de préparer la crème chantilly. Mélanger les deux crèmes.
- A l'aide d'une poche à douille, garnir les petits choux. Tremper la tête des choux un à un dans le caramel et les disposer au fur et à mesure sur le pourtour de la couronne de pâte.
- Garnir le centre avec le reste de la crème (pâtissière+chantilly) puis décorer avec les myrtilles à votre convenance.
- Terminer en garnissant de crème chantilly.

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 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

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

Pain burger maison

Chef cuisinier Liliane PILLAI *(2nde de cuisine)*
Collège Fernand BERTHON - Drôme (26)
ST RAMBERT D'ALBON

AGRILOCAL26.FR

Préparation **40 min** *(+2 fois 1h de repos en étuve)*

Cuisson **12 min**

8 *Personnes*

INGRÉDIENTS

- 250 g de farine T65 Bio
- 62 g d'œufs Bio
- 75 g de lait Bio
- 7,5 g de levure fraîche de boulanger
- 15 g de sucre Bio
- 4 g de sel fin
- 62 g de beurre
- Graines de sésame

- Diluer la levure dans le lait tiède.
- Mélanger tous les ingrédients sauf le beurre, au mélangeur petite vitesse ou à la main.
- Incorporer le beurre à température ambiante en dernier et laisser mélanger environ 15 min.
- Laisser pousser la pâte environ 1 h en étuve à 50°C environ.
- Rompre la pâte et façonner des petites boules de 0,055 g chacune. Etaler en galette de 10 cm de diamètre.
- Faire pousser la pâte une seconde fois en étuve.
- Dorer à l'œuf le dessus du pain, parsemer de graines de sésame et cuire à four chaud 180°C (thermostat 6) pendant 12-13 min. Sortir et laisser refroidir avant de trancher par le centre et garnir de votre accompagnement.