



**INGRÉDIENTS POUR 20 PERS. :**

- Lentilles vertes 400 g\*
- Beurre frais 100 g\*
- Oignon 2 pièces\*
- Bouillon de légumes  
(ou autre volaille) 2 litres
- Yaourt de brebis 200 g\*
- Mascarpone 200 g
- Crème liquide 35%  
2 x 100 g\*
- Herbes fraîches 1 botte  
(cerfeuil, estragon, coriandre,  
ciboulette, persil plat)
- Pain à la Gauce PM  
(faute de pain à la gaude,  
possibilité de prendre  
un pain au maïs)
- Huile de Noisette
- Vin blanc sec du Bugey\*
- Sel et poivre

Fiche technique

**ONCTUEUX DE LENTILLES VERTES,  
CRÈME BATTUE DE BREBIS AUX  
HERBES, CROÛTON À LA GAUDE**

**DÉROULÉ :**

- Suer au beurre l'oignon émincé, ajouter les lentilles vertes, déglacer avec un trait de vin blanc, réduire et mouiller avec le bouillon, cuire environ 40 minutes après ébullition.
- Mixer fortement avec un peu de crème et passer au chinois étamine (possibilité de mettre en syphon chantilly chaud pour avoir un résultat plus aérien).
- Garder au chaud au bain marie...
- Monter la crème avec le yaourt et le mascarpone comme une crème fouettée.
- Assaisonner avec sel et poivre puis les herbes hachées.
- Réserver en boîte au frais ou en poche pour utilisation.
- Tailler le pain à la gaude en petits cubes.
- Ajouter de l'huile de noisette et cuire les croûtons au four à 165°C pendant 12/15 minutes.
- Saler à la sortie du four et placer sur papier absorbant.

Belle dégustation.

Vous pouvez commander ces produits locaux\* auprès des producteurs de l'Ain sur la plateforme gratuite du département [www.agrilocal01.fr](http://www.agrilocal01.fr)



**INGRÉDIENTS POUR 20 PERS. :**

- 5 volailles fermières de l'Ain\* (utiliser les carcasses pour le jus) ou 20 cuisses de volaille\* ou 20 suprêmes de volaille\*
- 125 g de beurre\*
- 5 oignons\*
- Marjolaine ou origan
- Vinaigre de vin rouge ou Xérès ou vinaigre de Trousseau 25 cl
- Pommes de terre à chair ferme 1750 g\*
- Gousse d'ail 1 pièce\*
- Bouillon de légumes ou de volaille ou autre...1,25 litre
- Thym citron 12/13 brins
- Vin blanc
- Jus de volaille ou fond de veau

**Fiche technique**

**PIÈCE DE VOLAILLE FERMÈRE  
DE L'AIN CUISINÉE À LA MARJOLAINE,  
POMMES BOULANGÈRES  
AUX AROMATES, JUS À L'OIGNON  
ET SAPIN**

**DÉROULÉ :**

- Découper la volaille fermière en gardant la carcasse (avec laquelle on peut faire le jus de volaille ou le bouillon ...)
- Assaisonner sel et poivre les morceaux de volaille et ajouter côté chair de la marjolaine séchée...
- Marquer les suprêmes côté peau. Réserver.
- Marquer les cuisses côté peau. Réserver
- Faire suer 2 oignons ciselés dans le récipient de cuisson, puis la marjolaine, ajouter les morceaux de volaille afin de les cuire au four à 165°C pendant environ 5 minutes pour les suprêmes et 20 minutes pour les cuisses. En fin de cuisson débarrasser et garder les morceaux au chaud sans les surcuire...
- Déglacer avec un peu de vin blanc et vinaigre, réduire à sec mouiller avec le jus de poulet. Laisser cuire 15/20 minutes. Réserver en gardant les oignons. Possibilité d'ajouter un peu de beurre de Bresse frais. (20g)
- Eplucher les pommes de terre, les tailler en fines lamelles. Ajouter le thym et la marjolaine, puis 7g de sel au kilo de pomme de terre. Beurrer le plat, frotter le plat avec l'ail, ajouter les lamelles de pommes de terre assaisonnées. Recouvrir avec le bouillon et ajouter quelques morceaux de beurre. Ajouter un papier sulfurisé et cuire à 150°C jusqu'à absorption totale du liquide. Maintenir au chaud une fois cuit...
- Réchauffer les morceaux de volaille. Possibilité de mettre un demi morceau de chaque (suprême et cuisse)
- Servir

Vous pouvez commander ces produits locaux\* auprès des producteurs de l'Ain sur la plateforme gratuite du département [www.agrilocal01.fr](http://www.agrilocal01.fr)



**INGRÉDIENTS POUR 20 PERS. :**

- 4 Pommes\* (1 pour 6 personnes)
- 4 Poires\* (1 pour 6 personnes)

**Cookies (20 pièces env.) :**

- Farine 375 g\*
- Beurre 210 g\*
- 3 œufs
- Sucre roux 210 g
- 1 ½ càc Levure
- 1 ½ càc Bicarbonate de soude
- Amandes concassées 250 g

**Crèmeux curry (20 pièces env.) :**

- Lait 125 g\*
- Glucose 12,5 g
- Curry
- Jaune blanchi 20 g
- Sucre 30 g
- Farine 10 g
- Gélatine 2 g
- Beurre 20 g
- Crème fouettée 185 g

**Chouchous**

- Fruits secs 60 g (amandes, noisettes, noix de pécan)
- Sucre 20 g

Fiche technique

**COMME UN COOKIE GOURMAND  
AUX AMANDES, POMMES  
ET POIRES AU CURRY,  
QUELQUES CHOUCHOUS**

**DÉROULÉ :**

**COOKIES :**

- Mélanger 375g de farine et 210g de beurre. Blanchir 3 œufs et 210g de sucre roux et les ajouter au mélange farine et beurre.
- Ajouter la levure et le bicarbonate de soude. Puis 250g d'amandes concassées... Mélanger doucement.
- Former des palets de 40/45g
- Cuire environ 10 minutes à 160°C (garder moelleux)

**CRÉMEUX CURRY :**

- Chauffer 125g lait avec 12.5 g de glucose, ajouter une bonne pointe de curry. Verser sur 20g de jaune blanchi avec 30g de sucre et 10g de farine. Mettre en casserole et cuire jusqu'à ébullition.
- Débarrasser dans un cul de poule, ajouter 2g de gélatine ramollie et 20g de beurre, émulsionner au fouet. Laisser refroidir jusqu'à environ 35/40°C et ajouter 185g de crème fouettée. Mettre en poche...

**CHOUCHOUS :**

- Torrifier 60g de fruits secs (amandes, noisettes, noix de pécan) à 165°C pendant environ 12/15 minutes
- Chauffer 20g de sucre avec un peu d'eau puis ajouter les fruits secs. Mettre à cuire en mélangeant tout le temps jusqu'à caramélisation. Débarrasser.

**POMMES ET POIRES :**

- Compter une pomme pour 6 et une poire pour 6
- Eplucher les fruits et les pocher doucement dans un sirop doux (1l eau avec 150g de sucre et un peu de curry). Les garder fermes.
- Dressage libre.