



JEUDI 9 OCTOBRE 2025



Moselle

*Tatin d'oignons rouges, espuma
au lard fumé et jus réduit à la
bière de Moselle*

Déroulé



Ingédients

TATIN D'OIGNONS ROUGE

- 2 kg d'oignons rouge
- 200 g de beurre
- 50 g de sucre
- 10 feuilles de brick

ESPUMA AU LARD FUMÉ

- 100 g de poitrine de porc fumée
- 30 cl de crème liquide 35% MG
- 2 cl d'arôme Maggi

JUS RÉDUIT À LA BIÈRE

- 1 l de bière brune de Moselle
- 100 g d'échalotes
- 100 g beurre
- 30 g d'ail
- Thym / Laurier
- 30 cl de fond brun lie

CRUMBLE

- 80 g de beurre
- 80 g de farine
- Thym frais
- 80 g de tomme locale râpée

DÉCOR

- Mâche

Tatin d'oignon rouge

- Éplucher et émincer les oignons rouges.
- Suer au beurre et laisser compoter avec un peu de sucre. Vérifier l'assaisonnement.
- Garnir les cercles ou moules godets avec les oignons rouges confits.
- Détailler les feuilles de brick, beurrer, doubler les feuilles et recouvrir les cercles ou moules et cuire au four 180°C pendant 10 minutes.

Espuma au lard fumé

- Infuser la poitrine fumée dans la crème et ajouter l'arôme Maggi, mixer et passer au chinois.
- Vérifier l'assaisonnement.
- Mettre en siphon et ajouter le gaz.

Jus réduit à la bière

- Ciseler et suer les échalotes, ajouter la bière, le thym, le laurier et l'ail écrasée.
- Laisser réduire au 2/3 puis ajouter le fond brun.
- Réduire à la napper et vérifier l'assaisonnement.

Crumble

- Réaliser la pâte à crumble et détailler en petits morceau.
- Cuire le crumble au four à 180°C pendant 8 à 10 minutes.

Dresser

- Disposer les tatins d'oignons rouge sur une assiette.
- Ajouter le crumble et l'espuma au lard fumé
- Dresser le jus réduit à la bière autour.
- Décorer avec la mâche.



JEUDI 9 OCTOBRE 2025



Moselle



*Tatin d'oignons rouges, espuma
à la livèche et jus réduit à la
bière de Moselle*

Déroulé



Ingédients

TATIN D'OIGNONS ROUGE

- 2 kg d'oignons rouge
- 200 g de beurre
- 50 g de sucre
- 10 feuilles de brick

ESPUMA À LA LIVÈCHE

- 100 g de Livèche
- 30 cl de crème liquide 35% MG
- 2 cl d'arôme Maggi

JUS RÉDUIT À LA BIÈRE

- 1 l de bière brune de Moselle
- 100 g d'échalotes
- 150 g beurre
- 30 g d'ail
- Thym / Laurier
- 10 cl de sauce soja réduite en sel

CRUMBLE

- 80 g de beurre
- 80 g de farine
- Thym frais
- 80 g de tomme locale rapée

DÉCOR

- Mâche

Tatin d'oignon rouge

- Éplucher et émincer les oignons rouges.
- Suer au beurre et laisser compoter avec un peu de sucre. Vérifier l'assaisonnement.
- Garnir les cercles ou moules godets avec les oignons rouges confits.
- Détailler les feuilles de brick, beurrer et recouvrir les cercles ou moules et cuire au four 180°C pendant 10 minutes.

Espuma au lard fumé

- Infuser la poitrine fumée dans la crème et ajouter l'arôme Maggi, mixer et passer au chinois.
- Vérifier l'assaisonnement.
- Mettre en siphon et ajouter le gaz.

Jus réduit à la bière

- Ciseler et suer les échalotes, ajouter la bière, le thym, le laurier et l'ail écrasée.
- Laisser réduire au 2/3 puis ajouter la sauce soja réduite en sel.
- Réduire à la napper, monter au beurre et vérifier l'assaisonnement.

Crumble

- Réaliser la pâte à crumble et détailler en petits morceau.
- Cuire le crumble au four à 180°C pendant 8 à 10 minutes.

Dresser

- Disposer les tatins d'oignons rouge sur une assiette.
- Ajouter le crumble et l'espuma à la Livèche.
- Dresser le jus réduit à la bière autour.
- Décorer avec la mâche.



JEUDI 9 OCTOBRE 2025



Moselle

Pressé de volaille et tomme à l'ail des ours façon cordon bleu, purée et foin de choux rouge et pommes dauphines

Déroulé

Ingrédients



10
PERSONNES

PRESSÉ DE VOLAILLE À LA TOMMES AILS DES OURS

- 1,5 kg de filet de poulet
- 500 g de jambon fumé en tranches
- 500 g de tommes ail des ours
- 50 cl de crème liquide 35% MG
- 2 blancs d'oeufs
- 5 cl de porto
- 100 g de farine
- 2 oeufs
- 200 g de chapelure ou PANKO
- 150 g d'huile de tournesol ou beurre

SAUCE

- 300 g de champignons
- 80 g d'échalote
- 40 g d'ail
- Persil
- 10 cl de vin blanc
- 70 cl de crème liquide 35% MG

POMMES DAUPHINES

- 1,2 kg de pomme de terre
- 4 oeufs
- 80 g de beurre
- 125 g de farine
- 250 g de lait ou d'eau
- Huile de friture

PURÉE DE CHOUX ROUGE

- 1,2 kg de choux rouge
- 50 cl de vin rouge
- Épices pour vin chaud
- 250 g de beurre
- 50 cl de bouillon de volaille

FOIN DE CHOUX ROUGE

- 800 g de choux rouge
- Huile de friture

ASSAISONNEMENTS

- Sel / poivre

Pressé de volaille à la tomme ail des ours

- Réaliser une farce mousseline avec 1kg de filet de poulet, ajouter le porto et réserver.
- Détailler en brunoise le filet de poulet restant.
- Tailler en tranche d'une épaisseur de 1 cm la tomme à l'ail des ours.
- Dans un moule aluminium, réaliser le montage farce mousseline et brunoise de volaille au fond puis ajouter le jambon fumé puis les tranches de tommes à l'ail des ours puis recouvrir de farce mousseline et brunoise de volaille.
- Cuire au bain marie au four sec à 120°C pendant 45 minutes selon la taille du moule. Refroidir rapidement
- Détailler selon votre guise et paner à l'anglaise.
- Sauter et réserver

Sauce

- Réaliser une duxelle de champignons forestiers.
- Suer les échalotes ciselées, l'ail hachée, le persil haché et la duxelle de champignons.
- Déglacer au vin blanc et réduire puis ajouter la crème.
- Réduire à la nappe et vérifier l'assaisonnement

Pommes dauphines

- Cuire les pommes de terre au four 140°C pendant 45 min et extraire la pulpe.
- Réaliser ¼ de litre de pâte à choux et ajouter la pulpe de pomme de terre et assaisonner.
- Frire les pommes dauphines.

Purée de chou rouge

- Emincer le chou rouge et suer au beurre, mouiller au vin rouge, au bouillon de volaille et ajouter les épices à vin chaud. Laisser cuire 45 minutes à feu doux.
- Réaliser une purée.

Foin de chou rouge

- Emincer finement le chou rouge. Blanchir 2 minutes
- Refroidir et sécher entre deux torchons.
- Frire à 150°C et réserver.



JEUDI 9 OCTOBRE 2025



Moselle



Cromesquis de tomme à l'ail des ours, purée de foin de chou rouge et pommes dauphines

Déroulé

Ingrédients



10
PERSONNES

CROMESQUIS À LA TOMME AIL DES OURS

- 1,5 kg de tommes ail des ours
- 100 g de farine
- 2 oeufs
- 200 g de chapelure ou PANKO
- 150 g d'huile de tournesol ou beurre

SAUCE

- 300 g de champignons
- 80 g d'échalote
- 40 g d'ail
- Persil
- 10 cl de vin blanc
- 70 cl de crème liquide 35% MG

POMMES DAUPHINES

- 1,2 kg de pomme de terre
- 4 oeufs
- 80 g de beurre
- 125 g de farine
- 250 g de lait ou d'eau
- Huile de friture

PURÉE DE CHOUX ROUGE

- 1,2 kg de chou rouge
- 50 cl de vin rouge
- Épices pour vin chaud
- 250 g de beurre
- 50 cl de bouillon de légumes

FOIN DE CHOUX ROUGE

- 800 g de chou rouge
- Huile de friture

ASSAISONNEMENTS

- Sel / poivre

Cromesquis à la tommes ail des ours

- Tailler en gros cube la tomme à l'ail des ours.
- Paner à l'anglaise.
- Sauter et réserver

Sauce

- Réaliser une duxelle de champignons forestiers.
- Suer les échalotes ciselées, l'ail hachée, le persil haché et la duxelle de champignons.
- Déglacer au vin blanc et réduire puis ajouter la crème.
- Réduire à la nappe et vérifier l'assaisonnement

Pommes dauphines

- Cuire les pommes de terre au four 140°C pendant 45 min et extraire la pulpe.
- Réaliser ¼ de litre de pâte à choux et ajouter la pulpe de pomme de terre et assaisonner.
- Frire les pommes dauphines.

Purée de chou rouge

- Emincer le chou rouge et suer au beurre, mouiller au vin rouge, au bouillon de légumes et ajouter les épices à vin chaud. Laisser cuire 45 minutes à feu doux.
- Réaliser une purée.

Foin de chou rouge

- Emincer finement le chou rouge. Blanchir 2 minutes
- Refroidir et sécher entre deux torchons.
- Frire à 150°C et réserver.

JEUDI 9 OCTOBRE 2025



Moselle

Mille-feuilles mirabelles, coulis mirabelle et son sorbet

Déroulé

Ingrédients



10
PERSONNES

PÂTE BRISÉE SABLÉE

- 1 oeuf
- 25 g de sucre
- 125 g de beurre
- 250 g de farine
- 10 ml d'eau
- 50 g de poudre d'amande
- 25 ml d'amaretto

CRÈME DIPLOMATE

- 1 l de lait
- Extrait ou gousse de vanille
- 8 jaunes d'oeufs
- 100 g de maïzena
- 150 g de sucre
- 8 feuilles de gélatine
- 50 cl de crème liquide 35% MG
- 50 g de sucre glace

GARNITURE

- 2 kg de mirabelles
- 150 g de sucre
- 5 cl d'alcool de mirabelle ou liqueur

SORBET MIRABELLE

- 1 l de sorbet à la mirabelle

COULIS MIRABELLE

- 50 g de sucre
- 10 cl d'eau
- 300 g de mirabelles
- 5 cl d'alcool de mirabelle ou liqueur

DÉCOR

- Menthe
- Tuile sèche jaune

Pâte brisée sablée

- Travailler le beurre en pommade puis ajouter le sucre, la farine, la poudre d'amandes.
- Puis incorporer l'oeuf, l'eau et l'amaretto et réserver
- Abaisser et détailler selon la forme choisie (3 abaisses par client).
- Cuire au four entre 2 plaques de cuisson à 180°C pendant 10 minutes

Crème diplomate

- Réaliser une crème pâtissière collée
- Réaliser une crème chantilly
- Finir la crème diplomate et réserver

Mirabelles

- Réaliser un caramel blond et ajouter les mirabelles et flamber. Refroidir

Monter les Milles Feuilles

- Monter les milles feuilles en alternant pâte, crème diplomate mirabelle sur 2 étages et finir par une abaisse de pâte.

Coulis de mirabelles

- Réaliser le coulis de mirabelles

Dresser

- Dresser le coulis de mirabelles au fond de l'assiette.
- Disposer les mille feuilles
- Dresser le sorbet Mirabelle
- Dresser la menthe et la tuile



JEUDI 9 OCTOBRE 2025



Moselle



Mille-feuilles mirabelles, coulis mirabelle et son sorbet

Déroulé

Ingédients



10
PERSONNES

PÂTE BRISÉE SABLÉE

- 1 oeuf
- 25 g de sucre
- 125 g de beurre
- 250 g de farine
- 10 ml d'eau
- 50 g de poudre d'amande
- 25 ml d'amaretto

CRÈME DIPLOMATE

- 1 l de lait
- Extrait ou gousse de vanille
- 8 jaunes d'oeufs
- 100 g de maïzena
- 150 g de sucre
- 2 g d'agar agar
- 50 cl de crème liquide 35% MG
- 50 g de sucre glace

GARNITURE

- 2 kg de mirabelles
- 150 g de sucre
- 5 cl d'alcool de mirabelle ou liqueur

SORBET MIRABELLE

- 1 l de sorbet à la mirabelle

COULIS MIRABELLE

- 50 g de sucre semoule
- 10 cl d'eau
- 300 g de mirabelles
- 5 cl d'alcool de mirabelle ou liqueur

DÉCOR

- Menthe
- Tuile sèche jaune

Pâte brisée sablée

- Travailler le beurre en pommade puis ajouter le sucre, la farine, la poudre d'amandes.
- Puis incorporer l'oeuf, l'eau et l'amaretto et réserver
- Abaisser et détailler selon la forme choisie (3 abaisses par client).
- Cuire au four entre 2 plaques de cuisson à 180°C pendant 10 minutes

Crème diplomate

- Réaliser une crème pâtissière collée à l'agar agar
- Réaliser une crème chantilly
- Finir la crème diplomate et réserver

Mirabelles

- Réaliser un caramel blond et ajouter les mirabelles et flamber. Refroidir

Monter les Milles Feuilles

- Monter les milles feuilles en alternant pâte, crème diplomate mirabelle sur 2 étages et finir par une abaisse de pâte.

Coulis de mirabelles

- Réaliser le coulis de mirabelles

Dresser

- Dresser le coulis de mirabelles au fond de l'assiette.
- Disposer les mille feuilles
- Dresser le sorbet Mirabelle
- Dresser la menthe et la tuile