



JEUDI 9 OCTOBRE 2025



Loire-Atlantique

Céleri, oseille, noisette

Déroulé

Ingrédients



10
PERSONNES

Mayonnaise noisette :

- 1 jaune d'œuf
- 1 c. à café de moutarde
- 60 g d'huile de noisette
- 1 trait de jus de citron
- Sel / Poivre (PM)

Rémoulade céleri :

- 400 g de céleri-rave râpé
- 35 g de brunoise de citron confit au sel
- 30 g de graines de moutarde en pickles
- 20 c. à café d'échalotes ciselées
- 50 g d'oseille ciselée
- 80 g de noisettes torréfiées concassées
- 40 g de sauce soja dashi
- 10 c. à s. de mayonnaise noisette (préparée ci-dessus)

Vinaigrette oseille / noisette

- 50 g de vinaigre à sushi
- 4 g de sauce soja
- 4 g de mirin
- 12 g de jus d'oseille
- 1 g de jus de gingembre frais (pressé)
- 50 g d'huile de noisette
- 1 g de gingembre râpé

Pesto d'oseille :

- 100 g d'oseille
- 45 g d'huile de noisette
- 35 g de poudre de noisette
- 5 g de sucre glace
- 15 g de jus de citron

À ajouter juste avant le dressage :

- PM de Vene cress
- PM de feuilles de céleri
- PM de livèche
- PM de vinaigrette oseille/noisette
- Sel / Poivre

Mayonnaise noisette :

- Monter la mayonnaise en fouettant le jaune avec la moutarde, ajouter progressivement l'huile de noisette, puis assaisonner avec sel, poivre et jus de citron.

Rémoulade céleri :

- Mélanger tous les ingrédients dans un cul-de-poule, bien assaisonner.

Vinaigrette oseille / noisette :

- Mélanger tous les liquides sauf l'huile. Monter au fouet avec l'huile de noisette comme une vinaigrette classique.

Pesto d'oseille :

- Mixer finement tous les ingrédients au Thermomix ou mixeur puissant jusqu'à obtention d'un pesto lisse.

Dressage :

- Dresser la remoulade au centre de l'assiette. Ajouter des points de pesto, un trait de vinaigrette. Terminer avec les herbes fraîches et éventuellement quelques éclats de noisette pour le croquant.



JEUDI 9 OCTOBRE 2025



Loire-Atlantique

Suprême de volaille Maïs / Miso

Déroulé

Ingédients



10
PERSONNES

Marinade sèche au miso :

- 70 g sucre brun
- 50 g sel fin
- 50 g miel
- 100 g miso blanc
- 1 c. à soupe de poivre noir
- 1 c. à café de piment de Cayenne ou coréen
- 2 c. à soupe d'ail en poudre
- 2 c. à soupe d'oignon en poudre
- 2 c. à soupe de poudre de champignon
- 2 c. à soupe de Viandox
- 2 c. à soupe de sauce anglaise
- 3 c. à soupe de jus de volaille non lié

Suprêmes de volaille :

- 10 suprêmes de volaille
- QS marinade sèche
- QS sauce soja
- Sel / Poivre
- QS beurre

Mousseline de maïs au miso :

- 10 g d'ail
- 200 g d'oignons
- 100 g de jus de maïs (récupéré d'une boîte)
- 10 épis de maïs (env. 800 g de grains)
- 20 cœurs d'épis de maïs (pour le fumet)
- 2 L d'eau
- 194 g de miso blanc
- 125 g de beurre doux

Marinade sèche au miso :

- Mélanger tous les ingrédients jusqu'à obtenir une pâte homogène.

Suprêmes de volaille :

- Assaisonner et saisir les suprêmes côté peau dans une poêle avec du beurre.
- Retirer du feu, badigeonner de marinade sèche.
- Cuire au four mixte à 75 °C, jusqu'à 58 °C à cœur.
- Laisser reposer en étuve ou à couvert.

Mousseline de maïs au miso :

- Réaliser un fumet de maïs : cuire les cœurs d'épis dans 2L d'eau pendant 30 min, filtrer.
- Suer ail et oignon au beurre, ajouter les grains de maïs.
- Mouiller avec le jus de maïs et le fumet.
- Cuire doucement, puis incorporer le miso blanc.
- Mixer finement (Thermomix), passer au tamis si souhaité.
- Réserver sur tork une nuit.
- Le lendemain, coller à 0,5 % d'agar + 0,5 % de Lota si dressage en quenelle.



JEUDI 9 OCTOBRE 2025



Loire-Atlantique

Suprême de volaille

Maïs / Miso

Suite

Déroulé



Ingrédients

Maïs frais laqué :

- 200 g de maïs
- 80 g d'échalote ciselée
- 30 g de miso blanc
- 1 gousse d'ail râpée
- QS jus de volaille
- QS beurre demi-sel
- QS persil & ciboulette hachés

Pickles d'oignons grelots :

- 300 g d'oignons grelots surgelés
- 6 g de sel (2 %)
- 300 g d'eau
- 150 g de sucre
- 150 g de vinaigre blanc

Jus de volaille au miso :

- QS fond brun de volaille
- QS beurre doux
- QS miso blanc

Finition & décor

- Popcorn émietté (QS, en topping croquant)

Maïs frais laqué :

- Faire compoter échalotes et ail au beurre.
- Ajouter le maïs, le miso et le jus de volaille.
- Laisser réduire pour laquer le maïs. Ajouter herbes, assaisonner.
- Égoutter le jus et le réduire si nécessaire avant réincorporation.

Pickles d'oignons grelots :

- Porter eau, sucre et vinaigre à ébullition.
- Verser sur les oignons grelots, couvrir.
- Laisser refroidir à température ambiante.
- Mélanger les pickles dans la garniture de maïs.

Jus de volaille au miso :

- Réaliser un jus de volaille légèrement lié. Monter au beurre et au miso en finition.

Dressage :

- Dresser la mousseline chaude ou en quenelle.
- Déposer le suprême tranché dessus ou à côté.
- Ajouter la garniture de maïs frais laqué + pickles.
- Napper de jus au miso.
- Terminer avec le popcorn émietté et herbes fraîches si souhaité.

JEUDI 9 OCTOBRE 2025



Loire-Atlantique

Pomme caramélisée Mousse caramel et Petit LU

Déroulé

Pommes caramélisées flambées :

- Éplucher, épépiner et tailler les pommes en quartiers.
- Faire fondre le beurre dans une poêle, ajouter les pommes et le sucre.
- Caraméliser à feu vif.
- Flamber à la fine de Bretagne.
- Laisser refroidir.

Caramel :

- Réaliser un caramel à sec avec le sucre.
- Ajouter la crème chaude en plusieurs fois (attention aux projections), faire bouillir 5-10 min.
- Hors feu, ajouter la fleur de sel et le beurre.
- Mixer au mixeur plongeant.
- Refroidir complètement.
- Conserver au froid 4-5 jours si besoin.

Mousse caramel :

- Chauffer les 275 g de crème, verser sur le chocolat blanc.
- Mixer pour émulsionner.
- Ajouter le caramel refroidi, mixer à nouveau.
- Terminer avec la crème froide.
- Laisser cristalliser au frais 24 h avant de foisonner au batteur.

Dressage :

- Disposer une base de brisure de Petit LU dans un contenant ou cercle.
- Ajouter une couche de pommes caramélisées refroidies.
- Pocher ou dresser une quenelle de mousse caramel.
- Optionnel : ajouter un filet de caramel et quelques éclats de biscuit pour le croustillant.



Ingédients

Biscuit Petit LU :

- 20 biscuits Petit LU (2 par personne)

Pommes caramélisées flambées :

- 5 pommes (type Reine des Reinettes ou variété à chair ferme)
- 50 g de beurre demi-sel
- 25 g de sucre de canne
- QS fine de Bretagne (pour flambage)

Caramel (base pour la mousse + reste pour nappage si besoin) :

- 800 g de sucre
- 810 g de crème liquide 35 % (chauffée)
- 10 g de fleur de sel
- 400 g de beurre demi-sel

Mousse caramel (à faire la veille) :

- 275 g de crème liquide 35 % (à chauffer)
- 200 g de chocolat blanc (env. 34 %)
- 175 g de caramel (préparé ci-dessus)
- 125 g de crème liquide 35 % (froide, ajoutée en dernier)