

**JEUDI 9 OCTOBRE 2025**



# Loire-Atlantique

## Céleri, oseille, noisette

# Déroulé

### Ingédients



#### 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 rémoulade 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

#### Ingrédients



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.
- Réservoir 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



### Ingédients

#### 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



### Ingédients

#### Biscuit Petit LU :

- 20 biscuits Petit LU (2 par personne)

#### Pommes caramélisées flambées :

- 5 pommes (type Reinette 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)

#### 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.