



JEUDI 9 OCTOBRE 2025



Gard et Lozère

Poêlée de champignons, oeuf poché, croûton, chips de jambon, popcorn

Déroulé

 10 PERSONNES

Ingédients

- 300 g de mélange forestier
- 400 g de champignons de Paris
- 5 échalotes
- 2 gousses d'ail
- 125 cl de bouillon de volaille
- 25 cl de crème fraîche liquide 35%
- 10 oeufs pochés sous vide
- Effeuillé de jambon cru
- Thym
- Ciboulette
- Croûtons à l'ail
- Huile d'olive
- Pop corn prêt ou en sachet

- Nettoyer les champignons de Paris et couper les pieds puis les couper en quatre
- Mettre le mélange forestier à décongeler
- Prendre une casserole et faire chauffer l'huile d'olive avant d'y ajouter les champignons coupés
- Faire rissoler 4 à 5 min puis ajouter le mélange forestier et les échalotes ciselées
- Faire revenir 4 à 5 min et ajouter le bouillon de volaille, l'ail émincé, la crème puis faire cuire à feu moyen 5 à 6 min
- Ajuster l'assaisonnement puis égoutter et garder le jus de cuisson

Pour les chips de jambon :

- Prendre une plaque, mettre un papier sulfurisé et poser les émincés de jambon avant de recouvrir d'un autre papier sulfurisé et une plaque de cuisson
- Faire cuire à 200°C pendant 10 à 12 min et laisser refroidir afin de les rendre croustillante
- Faire le pop corn en sachet

Pour le montage

- Dans une assiette creuse, disposer les champignons au centre, l'oeuf poché dessus, quelques croutons puis arroser avec le jus de cuisson
- Poser la chips de jambon par dessus avec quelques grains de pop corn, de la ciboulette ciselée

Remarque : Ce plat se sert chaud ou tiède



Gard et Lozère

Poitrine de volaille cuit avec douceur, mousseline de pommes de terre fumée à l'estragon, crème au bleu d'Auvergne



10 PERSONNES

Ingédients

- 10 pièces de poitrine de volaille
- Huile d'olive
- Sel, poivre

Pour la mousseline :

- 12 kg de pommes de terre agata
- 5 échalotes
- 60 g de sauce deep smoke (knor)
- 250 g de crème fraiche liquide à 35 %
- 120 g de beurre
- Huile d'olive
- Sel, poivre
- Estragon

Pour la sauce au bleu :

- 4 échalotes
- Huile d'olive
- 350 g de bleu
- 50 cl de crème fraîche

Déroulé

Pour la volaille :

- Dans une sauteuse mettre l'huile d'olive à chauffer et saisir les poitrines de volaille
- Les mettre dans un bac gastro à bord bas, dans un four mixte avec 10 % d'humidité, mettre à 80° pendant 45 à 50 min puis prendre la température à 68° à cœur
- Une fois cuites, les couper en 3 dans le sens de la largeur

Pour la mousseline :

- Couper les pommes de terre en quartier et les mettre au four vapeur 30 min
- Une fois cuites, les écraser et les ajouter à la casserole contenant les échalotes revenues dans l'huile d'olive.
- Mettre le beurre, la sauce deep smoke et bien remuer
- Une fois le mélange homogène y mettre 10 g d'estragon ciselé

Pour la sauce :

- Dans une casserole, mettre l'huile d'olive ainsi que les échalotes émincées, verser la crème et le bleu
- Remuer jusqu'à la fonte du bleu et faire réduire jusqu'à ce que la sauce soit sirupeuse

Pour le montage :

- Dans une assiette plate, mettre la mousseline de pommes de terre au centre, poser ensuite au centre les 3 morceaux de volaille, un filet de sauce au bleu et quelques feuilles d'estragon ciselé



JEUDI 9 OCTOBRE 2025



Gard et Lozère

Mousse au chocolat, cœur crème vanille, amandes caramélisées

 10 PERSONNES

Ingédients

- 350 g de chocolat noir Barry à 50 %
- 2 œufs entier ou oeufs entiers liquides tempérés
- 180 g de sucre
- 12 L de crème 35 %
- 10 g de vanille liquide ou graines de gousses de vanille
- 80 g de crème 35% pour le chocolat à faire fondre
- 100 g d'amandes éffilées
- 120 g de sucre en poudre

Déroulé

- Faire fondre le chocolat avec les 80 g de crème, ajouter les œufs battus
- Tempérer et changer de cul de poule, cela permet de faire refroidir plus rapidement
- Monter la crème, prendre un tiers de la crème, ajouter la vanille et mélanger délicatement avec une maryse
- Mélanger le reste de la crème au chocolat en versant petit à petit délicatement
- Prendre une poêle, faire chauffer les amandes et y ajouter le sucre petit à petit
- Remuer constamment, et une fois les amandes caramélisées, verser sur une plaque couverte de papier sulfurisé

Pour le montage :

- Prendre deux poches à douille à usage unique avec une douille cannelé pour la mousse au chocolat et une douille unie pour la crème vanille
- Dans des verrines ou moules en céramique, garnir le fond de la verrine avec la mousse au chocolat (environ 1 cm) et faire un tour de la verrine
- Garnir le centre de mousse à la vanille et terminer par la mousse au chcolat
- Ajouter des amandes caramélisées en décoration