



JEUDI 9 OCTOBRE 2025



Aisne et Ardennes

L'œuf parfait

Déroulé

Crème parmesan

- Couper le parmesan et le mettre dans un robot mixeur.
- Mixer avec les autres ingrédients 10 min à 55°C

Crème chanterelle

- Faire suer les échalotes avec de l'huile d'olive. Incorporer les girolles puis les pommes de terre.
- Déglacer avec du vin blanc puis mouiller avec du bouillon de légumes.
- Ajouter petit à petit du bouillon de légumes pour que cela n'accroche pas.
- Mixer le tout jusqu'à obtention d'une crème bien lisse

Syphon champignon

- Ajouter à la crème de chanterelle, la crème liquide 35%
- Ajouter le xanthane puis monter la crème en syphon

L'œuf

- Cuire les œufs 45min à 64°C en vapeur puis les refroidir

Montage

- Dans une assiette creuse déposer la crème parmesan, puis le syphon champignon à 52°C.
- L'œuf parfait sur le syphon champignon, quelques girolles juste poêlées et coriandre cress en décors.



Ingrédients

CRÈME PARMESAN

- 600g parmesan
- 350g crème réduite
- 400g bouillon de légumes

CRÈME CHANTERELLE

- 2kg de girolles
- 5 grosses pommes de terre type agria
- 3 échalotes
- PM vin blanc (optionnel)
- PM bouillon de légumes

SYPHON CHAMPIGNON

- 700g crème chanterelle
- 300g crème liquide 35%
- 3g xanthane
- 10 oeufs



JEUDI 9 OCTOBRE 2025



Aisne et Ardennes

La volaille et variation de courges

Déroulé



Ingédients

CONDIMENT COURGE

- 1,5kg de butternuts
- 500g échalote
- 300g de noix
- 1l de champagne (optionnel)
- 300g de condiment blanc
- PM beurre
- PM huile
- PM bouillon de légumes

PURÉE DE COURGE

- 5 butternuts
- PM huile d'olive
- PM romarin

- 1kg de suprême ou poitrine de volaille

Condiment courge

- Faire suer les échalotes, puis mettre les butternuts coupés en cubes.
- Déglacer au condiment blanc et au champagne (optionnel).
- Laissez réduire. De temps en temps mouiller avec du bouillon de légumes afin que cela n'accroche pas. Laissez cuire.
- Une fois cuit incorporer les noix hachées.

Purée de courge

- Éplucher les butternuts et couper en cubes.
- Dans un bac gastro chemiser de papier d'aluminium, une feuille de sulfu.
- Mettez les cubes de butternuts dedans avec l'huile et le romarin.
- Remettre une feuille de sulfu par-dessus et refermer le tout avec l'aluminium.
- Laisser cuire 45 min à 160°C en four sec.

La volaille

- Lever le coffre puis les assaisonner et les mettre sous vide. Laisser cuire à 58°C à cœur en four vapeur à 62°C.
- Puis laisser refroidir. Lors du service, remonter en température à 52°C.

Montage

- Faire une virgule de purée dans l'assiette, ajouter une quenelle de condiment courges, et le blanc de volaille au centre.
- Ajouter un jus de volaille



JEUDI 9 OCTOBRE 2025



Aisne et Ardennes

Le Tiramisu

Déroulé

Biscuit joconde

- Dans un batteur, mélanger les œufs, le sucre glace et la poudre d'amande.
- Ajouter la farine et le beurre fondu.
- A part, monter les blancs d'œuf en neige, serrer avec le sucre, puis incorporer délicatement à l'appareil précédent.
- Etaler la préparation sur une plaque et cuire 10 min à 180°C. Laisser refroidir.

Appareil tiramisu

- Dans le batteur, monter les jaunes avec le sirop (eau sucre).
- Ajouter le mascarpone puis incorporer la crème montée délicatement.

Crumble café

- Dans le batteur mélanger tous les ingrédients. Une fois homogène, mettre sur une plaque
- Puis faire cuire 10 min à 180°C avant de laisser refroidir

Montage:

- Mettre l'appareil à tiramisu dans un siphon (2 cartouches)
- Dans le fond d'une assiette creuse mettre du crumble, mettre du siphon tiramisu, puis un disque de biscuit joconde et encore de la mousse à tiramisu.
- Saupoudrer de cacao en poudre



Ingédients

BISCUIT JOCONDE

- 100g d'œuf
- 125g sucre glace
- 125g poudre d'amande
- 25g de farine
- 20g de beurre
- 80g de blanc
- 20g de sucre

APPAREIL TIRAMISU

- 60g de jaune d'œufs
- 100g de sucre
- 4ml d'eau
- 200g de mascarpone
- 100g de crème monté 35% montée

CRUMBLE CAFÉ

- 50g de farine
- 50g de beurre
- 70g café poudre
- 25g de sucre
- 50g poudre d'amande