

JEUDI 9 OCTOBRE 2025



## Ingédients

- 1 kg de céleri râpé
- 120 g de mayonnaise
- 120 g de fromage blanc
- 30 g de moutarde
- 4 g de sel
- 2 cl de jus de citron
- Cerneaux de noix pour la décoration

## Académie de Créteil

### Céleri rémoulade au fromage blanc et cerneaux de noix

## Déroulé

- Mélanger dans un saladier le jus de citron et le sel pour le dissoudre.
- Ajouter la moutarde, le fromage blanc, la mayonnaise et bien mélanger au fouet.
- Incorporer cette sauce au céleri râpé.
- Dresser dans une verrine, décorer selon votre choix, puis parsemer de cerneaux de noix préalablement torréfiés.



## Ingédients

- 400 g de champignons de Paris émincés
- 100 g de céleri rave coupé en cubes
- 60 cl d'eau
- 1 gousse d'ail hachée
- 2 échalotes ciselées
- 2 carottes coupées en petits cubes
- Laurier moulu
- 5 cl d'huile d'olive
- 1 jus de citron
- Sel
- 20 cl de crème liquide
- 100 g de petit épeautre
- 20 g de parmesan râpé
- 20 g de châtaignes cuites émiettées

## Académie de Créteil

### Risotto de petit épeautre aux champignons et châtaignes

## Déroulé

- Dans une grande casserole, mettre les champignons émincés, le céleri-rave, l'ail haché et l'eau.
- Porter à ébullition, puis laisser cuire 15 à 20 minutes à feu doux.
- Mixer ensuite le tout pour obtenir un bouillon parfumé et lisse. Réserver.
- Dans une autre casserole, faire chauffer l'huile d'olive.
- Ajouter les échalotes, les carottes et le laurier moulu. Faire suer quelques minutes sans coloration.
- Ajouter le petit épeautre aux légumes, bien mélanger, puis incorporer progressivement le bouillon de champignons chaud.
- Laisser mijoter à feu doux pendant environ 40 à 45 minutes, en remuant régulièrement, jusqu'à ce que le petit épeautre soit tendre.
- Ajouter la crème liquide et le jus de citron en fin de cuisson. Saler selon le goût.

#### Dressage :

- Servir chaud dans des assiettes creuses.
- Parsemer chaque portion de parmesan râpé et de châtaignes émiettées

JEUDI 9 OCTOBRE 2025



## Ingédients

POUR 5 MOULES DE 850 G

- 1 l d'œufs entiers
- 900 g de sucre semoule
- 1 kg de beurre pommade
- 1 kg de farine de blé
- 40 g de levure chimique
- 10 g de sel
- 400 g de mirabelles en oreillons  
dénoyautées
- 2,2 cl de concentré de mirabelles
- 125 g de bonbons à la mirabelle

## Académie de Créteil

### Cake aux mirabelles

## Déroulé

- Faire fondre le beurre.
- Battre le sucre, le sel et les œufs dans un saladier.
- Ajouter la farine, la levure, puis le beurre, et bien mélanger.
- Ajouter le concentré de mirabelles et les oreillons de mirabelles, mélanger délicatement.
- Peser 850 g d'appareil par moule et parsemer de bonbons à la mirabelle par-dessus.
- Cuire 50 minutes à 160 °C.
- Laisser refroidir et déguster.