



Ingédients

- 2,5 kg de champignons de Paris
- 5 L d'eau
- 5 bouillons cubes Maggi
- 2 cafés expresso
- PM de sel et poivre
- 10 champignons de Paris
- 2 g de xantane
- 25 g de maïzena

Alsace

Crème de champignons

Déroulé

- Ajouter dans une casserole voir une sauteuse basculante l'eau les 2.5 kg de champignons.
- Ajouter ensuite les bouillons cubes, le café et assaisonner.
- Filtrer le tout en pressant fortement les champignons.
- Réduire le jus à 1,5 litre puis ajouter la maïzena et la xantane diluée dans un peu d'eau.
- Ajouter le beurre et mixer le tout, rectifier l'assaisonnement si nécessaire et dresser en pot ou bol.
- Terminer avec un champignon par bol coupé en 4 et operculer



Ingédients

- 1,6 à 1,8 kg de paleron de boeuf
- 2,5 L de vin rouge
- 2,5 L de fond brun
- 30 cl de porto rouge
- 30 g de Zaatar
- 100 g de concentré de tomate
- 0,5 pièce de pied de veau
- 100 g de beurre
- 50 g d'huile de cuisson
- **Garniture aromatique** : 1 oignon, 1 poireau, 1 carotte, 1 céleri branche, 3 tête d'ail.

POUR UNE VERSION SANS ALCOOL, IL EST POSSIBLE

D'UTILISER :

- Du vin sans alcool
- Du bouillon de bœuf et concentré de tomate
- Un fond brun ou un jus de cuisson

Alsace

Paleron de bœuf braisé

Déroulé

Réduction du vin rouge

- Dans une grande marmite, faire réduire doucement les 2,5 L de vin rouge avec la demi-tête d'ail coupée en deux pour évaporer l'alcool.

Blanchiment du pied de veau

- Blanchir rapidement le demi-pied de veau (5-10 minutes).

Saisie du paleron

- Saler abondamment le paleron avec du sel fin.
- Le colorer dans une sauteuse basculante avec l'huile de cuisson, sur toutes les faces.
- Éteindre le feu, ajouter le pied de veau blanchi.

Préparation de la garniture

- Rallumer la sauteuse, ajouter le beurre, faire suer la garniture aromatique taillée en mirepoix.
- Ajouter le concentré de tomate, faire pincer
- Déglacer avec la réduction de vin rouge, réduire d'1/3.
- Ajouter le fond brun, le porto et porter à ébullition.

Cuisson longue

- Cuire avec le couvercle à 100 °C pendant 15 h.

Refroidissement et finition

- Sortir délicatement les palerons, ne pas les casser, pour les presser entre 2 plaques gastro les palerons dans entre 2 couches de papier de cuisson et réserver au froid.
- Une fois bien froid, portionner à 80-90 g, en cube ou rectangle, selon.
- Passer le fond de braisage au chinois étamine, et refroidir rapidement en cellule pour dégraissier à froid.
- Réduire le fond jusqu'à la nappe ou lier à la maïzena si nécessaire.
- Dresser la portion de paleron et la sauce bien onctueuse en barquette pour stériliser.



PURÉE DE TOPINAMBOURS

- 1 kg de topinambours
- 200 g de crème liquide
- 200 g de lait entier
- 80 g de beurre
- QS de sel
- QS de poivre blanc
- QS de muscade (facultatif)

ÉCHALOTES CONFITES

- 5 échalotes longues (coupés en deux)
- 500 ml de vin rouge Corse
- 20 g de sucre de semoule
- QS de poivre
- QS de sel

POUR UNE VERSION SANS ALCOOL, IL EST POSSIBLE D'UTILISER :

- Du vin sans alcool
- Du bouillon de bœuf et concentré de tomate
- Un fond brun ou un jus de cuisson

Alsace

Échalotes confites sur topinambours

Déroulé

Préparation purée de topinambours

- Éplucher, couper les topinambours en morceaux réguliers.
- Cuire dans une casserole avec le lait, la crème et le sel, à feu doux, environ 25-30 minutes à couvert.
- Égoutter en conservant le jus de cuisson.
- Mixer les topinambours très finement.
- Ajouter progressivement le liquide de cuisson pour ajuster la texture.
- Incorporer le beurre, rectifier l'assaisonnement avec poivre blanc et muscade.

Préparation des échalotes confites au vin rouge

- Éplucher et couper les échalotes en deux dans la longueur. Assaisonner avec sel, poivre, sucre.
- Disposer les échalotes face couper vers le bas dans une plaque gastro. Mouiller à mi-hauteur avec le vin rouge.
- Cuire au four à 180°C pendant 45 à 60 minutes, à couvert. Arroser régulièrement.
- Découvrir les 10 dernières minutes pour faire réduire et concentrer le vin si nécessaire.

Dressage en barquette de la purée et terminer par l'échalote confite.

Ingédients

MERINGUE FRANÇAISE

- 150 g blancs d'oeufs
- 150 g sucre semoule
- 120 g sucre glace

CHANTILLY VANILLÉ

- 400 g crème liquide 35% MG
- 40 g de sucre de semoule
- 1 gousse de vanille

INSERT CANFIT CASSIS

- 300 g purée cassis boiron
- 45 g de sucre semoule
- 5 g pectine NH
- 10 g de crème de cassis ou de liqueur

VERMICELLES DE MARRONS (50 g par assiette)

- 200 g de pâte de marrons
- 100 g de crème de marrons
- 50 g de beurre pommade

JEUDI 9 OCTOBRE 2025



Alsace

L'esprit d'un Mont Blanc

Déroulé 1/2

Meringue Française

- Peser les blancs d'oeufs dans une cuve de batteur munie d'un fouet.
- Peser séparément le sucre semoule et le sucre glace.
- Monter les blancs en neige à vitesse moyenne.
- Ajouter le sucre semoule en pluie fine tout en augmentant la vitesse pour bien serrer les blancs.
- Vérifier que la meringue forme un beau bec d'oiseau, qu'elle soit brillante et ferme.
- Incorporer délicatement le sucre glace tamisé en deux fois à l'aide d'une Maryse.
- Garnir une poche à douille munie d'une douille unie de 10 avec la meringue française.
- Pocher des disques de meringue (environ 7 cm de diamètre) sur une plaque recouverte d'un tapis de cuisson légèrement graissé ou d'un silpat.
- Utiliser un repère pour être régulier si besoin.
- Sécher au four à 100°C pendant 1h45 avec une ventilation moyenne.
- Une fois bien sèches, stocker les meringues dans une boîte hermétique.

Chantilly vanillée

- Peser tous les ingrédients.
- Gratter la gousse de vanille.
- Mettre tous les éléments dans une cuve de batteur munie d'un fouet.
- Monter l'ensemble à vitesse moyenne.
- Augmenter la vitesse vers la fin pour bien serrer la chantilly.
- Réserver au frais.
- Garnir une poche à douille munie d'une douille de 10.

Insert confit cassis

- Dans une casserole, mettre la purée de fruit et la crème de cassis.
- Peser les poudres ensemble et bien les mélanger.
- Incorporer les poudres dans la purée de fruit.
- Cuire le confit en mélangeant constamment.
- À ébullition, poursuivre la cuisson encore 3 bonnes minutes.
- Mouler à chaud à l'aide d'un chinois piston dans des moules demi-sphères en silicone/flexipan (diamètre 3 cm).
- Peser chaque demi-sphère à 30 g.
- Congeler en cellule de refroidissement.
- Une fois congelé, démouler, réserver sur plaque et laisser au frigo.

Ingédients

MERINGUE FRANÇAISE

- 150 g blancs d'oeufs
- 150 g sucre semoule
- 120 g sucre glace

CHANTILLY VANILLÉ

- 400 g crème liquide 35% MG
- 40 g de sucre de semoule
- 1 gousse de vanille

INSERT CANFIT CASSIS

- 300 g purée cassis boiron
- 45 g de sucre semoule
- 5 g pectine NH
- 10 g de crème de cassis ou de liqueur

VERMICELLES DE MARRONS (50 g par assiette)

- 200 g de pâte de marrons
- 100 g de crème de marrons
- 50 g de beurre pommade

JEUDI 9 OCTOBRE 2025



Alsace

L'esprit d'un Mont Blanc

Déroulé 2/2

Vermicelles de marrons (50 g par assiette)

- Pesar tous les ingrédients.
- Lisser l'ensemble pour obtenir une masse homogène et une bonne texture.
- Garnir une poche à douille munie d'une douille vermicelles.

Pour la décoration :

- Ajouter du cassis frais (environ 2-3 g par assiette).

