

# Ingredients

- 2 camemberts
- 500 g de crème fraîche 35% MG
- 50 cl de lait entier
- 5 oeufs
- 20 g de beurre d'Isigny
- 50 g d'échalotes hachées

## En option :

- jeunes pousses d'épinards ou  
salade verte

**JEUDI 9 OCTOBRE 2025**



## Calvados

### *Flan au camembert*

## Déroulé

- Dans une casserole, faire fondre le beurre, ajouter l'échalote. Incorporer la crème, puis le lait.
- Découper le camembert en petits cubes et le faire fondre dans l'appareil.
- Battre les œufs entiers en omelette.
- Une fois l'appareil refroidi, mélanger l'ensemble avec les œufs, assaisonner, puis répartir la préparation dans des petits ramequins préalablement beurrés.
- Préchauffer le four à 180 °C et enfourner pour 20 minutes de cuisson au bain-marie. À la sortie du four, déposer un morceau de camembert sur chaque ramequin.
- Pour apporter un peu de fraîcheur, vous pouvez ajouter des jeunes pousses ou une petite portion de salade.

# Ingédients

- 2 kg de poitrine de porc désossée
- 70 g de beurre

## BOUILLON

- 400 g de carottes
- 300 g d'oignons jaunes
- 400 g de poireaux
- 2 gousses d'ail
- Thym, laurier, persil, sel, poivre

## SAUCE

- 700 g de champignons frais
- 1 gousse d'ail
- 50 g d'échalote ciselée
- 50 g d'oignons rouges
- 40 cl de jus de veau lié
- 25 ml de vinaigre balsamique de Modène

## GARNITURES

- 1,5 kg de pommes grenailles
- 1 kg de carottes
- 1 kg de poireaux
- 100 g d'échalotes

JEUDI 9 OCTOBRE 2025

# Calvados



## Poitrine fraîche aux champignons

# Déroulé

### Viande

- Faire cuire la poitrine désossée dans un bouillon composé de carottes, oignons jaunes, poireaux, gousse d'ail, thym, laurier, quelques branches de persil plat. Assaisonner de sel et poivre.
- Une fois cuite, envelopper la viande dans du film alimentaire pour conserver toute sa jutosité. Refroidir en cellule.
- Trancher la poitrine dans le sens de la largeur et la snacker des deux côtés dans du beurre noisette.

### Sauce

- Dans une sauteuse, faire fondre le beurre et ajouter les champignons émincés en milieu de cuisson.
- Ajouter une gousse d'ail écrasée, les échalotes ciselées et l'oignon rouge ciselé.
- Déglacer avec le vinaigre balsamique de Modène.
- Ajouter le jus de veau lié. Laisser cuire à feu doux 10 minutes.
- Assaisonner selon votre convenance.

### Garniture

- La garniture est composée de pommes de terre grenailles rissolées et de julienne de carottes et poireaux étuvés au beurre en fin de cuisson.
- Ajouter un trait de vinaigre balsamique blanc pour apporter une note fruitée. Le dressage est à votre convenance.

# Ingédients

## CRÈME FOUETTÉ

- 50 cl de crème liquide 35% MG
- 150 g de fromage blanc

## CARAMEL BEURRE SALÉ

- 160 g de sucre semoule
- 16 cl de crème liquide
- 160 g de beurre
- Fleur de sel

## PÂTE SABLÉ NORMAND

- 110 g de beurre pommade
- 100 g de sucre semoule
- 2 g de sel fin
- 50 g de jaune d'oeuf
- 10 g de levure chimique
- 150 g de farine

## POMMES CUITES

- 5 pommes

## OPTIONNEL

- 1 boule de glace au caramel

JEUDI 9 OCTOBRE 2025

# Calvados



## Cappucino Normand

# Déroulé

### Crème fouettée

- Monter 50 cl de crème liquide 35 %.
- La détendre avec 150 g de fromage blanc.

### Caramel au beurre salé

- Dans une casserole, faire caraméliser à sec 160 g de sucre.
- Décuire avec 160 g de crème liquide.
- Ajouter 160 g de beurre et une pointe de fleur de sel.

### Pâte à sablé normand

- Mélanger beurre en pommade, sucre et sel.
- Ajouter les jaunes d'œufs, la levure chimique et la farine.
- Cuire dans des petits moules en aluminium (133 cc), remplis au tiers, à 170 °C entre 17 et 20 minutes.

### Pommes cuites

- Éplucher, vider et couper en morceaux ½ pomme par personne.
- Cuire au four à 160 °C sur papier cuisson.

Pour le dressage utilisé une verrine, déposer le sablé, les morceaux de pommes, une boule de glace caramel, la crème onctueuse et finition au caramel.