

Ingédients

- 15 poireaux fins
- 20 œufs
- 1 l d'huile d'olive
- PM de vinaigre
- PM de sel et poivre
- 1 l d'huile de tournesol
- PM de moutarde
- 200 g de poutargue

JEUDI 9 OCTOBRE 2025



Corse

Julienne de poireaux frits et œuf mayonnaise à la poutargue

Déroulé

- Mise en place du plan de travail.
- Préparation préliminaire des denrées, matériels de préparation de cuisson et de dressage.
- Mettre en cuisson les œufs durs les refroidir dans une eau glacée, écaler les œufs et réserver.
- Laver et tailler en julienne les poireaux, les assaisonner et les mettre sur plaque de cuisson pour les faire griller au four jusqu'à coloration
- Préparer une mayonnaise.

Dresser harmonieusement les éléments : disposer la julienne de poireaux grillés, ajouter les œufs durs (coupés ou entiers selon l'attendu), et accompagner le tout d'un trait ou d'une quenelle de mayonnaise.

Ingédients

- 10 filets de poulet
- 1 kg d'échalotes
- 6 gousses d'ail
- 1 kg d'ailerons de poulet
- PM de romarin
- PM de thym
- 200 g de beurre pommade
- 200 g de chapelure brune
- ¼ de botte de persil haché
- 200 g de poudre de noisette
- PM de sel et poivre
- 1 l d'huile d'olive
- 2 butternuts
- 2 potimarron
- Garniture aromatique
- PAI de jus de volaille
- 1 carotte
- ½ oignon
- PM de vin blanc
- 1 l de crème liquide
- 300 g de beurre

JEUDI 9 OCTOBRE 2025



Corse

Filet de poulet en croûte d'herbe et noisettes, jus de volaille, potimarron roti et mousseline de butternut

Déroulé

- Parer les filets de poulet, les réserver sur une plaque.

Préparer la croûte d'herbes en mélangeant :

- De la chapelure, du beurre pommade, de la poudre de noisette, sel, poivre et persil.
- Étaler la pâte obtenue entre deux feuilles de papier cuisson, puis placer en cellule de refroidissement pour la raffermir.

Réalisation du jus de volaille (à faire la veille) :

- Faire revenir les ailerons de poulet avec une garniture aromatique (carottes, oignons, ail, thym, laurier).
- Pincer les sucs, dégraisser, déglacer au vin blanc et réduire de moitié.
- Ajouter un fond ou un jus de volaille, faire réduire jusqu'à obtention d'une consistance nappante.
- Filtrer, réserver.

Réalisation de la mousseline de butternut :

- Éplucher et couper la courge butternut en morceaux.
- Cuire à la vapeur ou à l'eau salée jusqu'à tendreté.
- Mixer finement avec un peu de beurre ou de crème pour obtenir une texture lisse et onctueuse.
- Rectifier l'assaisonnement.
- Rôtir les quartiers de potimarron
- Laver et couper le potimarron en quartiers
- Assaisonner d'un filet d'huile d'olive, sel, poivre et éventuellement quelques herbes.
- Rôtir au four à 180°C jusqu'à belle coloration et tendreté.

Cuisson des filets de poulet :

- Assaisonner les filets.
- Les saisir à la poêle pour coloration, puis poursuivre la cuisson douce au four jusqu'à ce qu'ils soient juste cuits.

Finition avec la croûte d'herbes et noisettes :

- Détailer la croûte refroidie aux dimensions des filets.
- La déposer sur les filets précuits.
- Gratiner au four à 190°C pendant environ 5 minutes ou passer sous la salamandre jusqu'à légère coloration dorée.

Dressage :

- Disposer la mousseline de butternut en base ou en quenelle.
- Ajouter un quartier de potimarron rôti.
- Déposer le filet de poulet en croûte,
- Napper d'un filet de jus de volaille chaud.
- Finaliser avec quelques herbes fraîches ou noisettes concassées pour le croquant.

Ingédients

- 500 g de crème de marrons
- 500 g de farine de châtaigne
- 200 g de sucre semoule
- 200 g de beurre pommade
- 8 œufs
- 2 sachets de levure chimique
- 200 ml de lait
- 1 kg d'agrumes de saison

JEUDI 9 OCTOBRE 2025



Corse

Mœlleux à la châtaigne et aux agrumes

Déroulé

- Mise en place du plan de travail, des denrées, matériels de préparation de cuisson et de dressage.
- Préchauffer le four à 180°
- Mélanger le sucre et le beurre mou
- Ajouter les œufs et bien mélanger
- Incorporer la farine et la levure, puis ajouter la crème de marron et le lait.
- Incorporer les zestes des agrumes
- Optionnel : rajouter des éclats de marrons et bien mélanger
- Puis verser dans les moules individuels préalablement chemisés.
- Cuire 20 minutes
- Dresser selon vos techniques acquises et selon vos goûts.