



Ingédients

TRUITE FUMÉE, DUO DE CAROTTES ET FENOUIL

- 250 g de fenouil frais
- 150 g de carottes
- 150 g de truite fumée
- 50 g de pignons de pin grillés

SAUCE AUX SAVEURS D'ABSINTHE ET RAIFORT

- 10 g de feuilles d'absinthe
- 100 cl d'huile d'olive
- 5 cl de vinaigre de cidre
- 6 g de pâte de raifort

10
PERSONNES

JEUDI 9 OCTOBRE 2025



Doubs & Belfort

Truite fumée, duo de carottes et fenouil, sauce aux saveurs de raifort et feuilles d'absinthe

Déroulé

Préparer les légumes

- Laver et éplucher les carottes, tailler en fins bâtonnets ou en julienne.
- Émincer finement le fenouil après avoir retiré les parties dures.

Préparer la vinaigrette

- Mixer les feuilles d'absinthe avec l'huile, le vinaigre de cidre, le raifort et le miel.
- Assaisonner avec sel et poivre.

Assembler

- Mélanger fenouil et carottes dans un grand saladier.
- Ajouter la truite fumée coupée en petits morceaux.
- Incorporer les pignons de pin grillés.
- Arroser de vinaigrette et bien mélanger.

Dresser

- Servir frais, en portions individuelles.



Ingédients

- 10 morceaux de volaille
- 500 g de céleri-rave
- 50 g de feuilles de céleri
- Quelques gouttes d'huile essentielle de sapin Blanc
- 50 g de noix décortiquées
- 50 g de comté râpé
- 5 cl de vin blanc
- 20 g d'échalotes
- 30 g de beurre
- sel, poivre
- 1 pincée de muscade râpée

Doubs & Belfort

Volaille et purée de céleri parfumée au sapin, sauce noix et comté

Déroulé

La volaille

- Cuire les morceaux de volaille à l'unilatéral, côté peau, jusqu'à obtenir une peau dorée et croustillante.

L'accompagnement

- Cuire le céleri-rave à l'eau salée, l'écraser en purée.
- Ajouter quelques gouttes d'huile essentielle de sapin Blanc.
- Broyer les feuilles de céleri et les incorporer dans la purée.

Sauce aux noix et comté

- Faire revenir les échalotes ciselées dans le beurre.
- Déglaçer au vin blanc.
- Incorporer les noix concassées, le comté râpé et une pincée de muscade.
- Rectifier l'assaisonnement.

Dresser

- Disposer un morceau de volaille par assiette.
- Ajouter une quenelle de purée sapin-céleri.
- Napper d'un filet de sauce aux noix et Comté.

JEUDI 9 OCTOBRE 2025



Ingédients

- 100 g de crème
- 100 g de beurre
- 200 g de chocolat noir
- 50 g de farine de maïs
- 3 œufs
- 60 g de sucre ou caramel
- cacao en poudre (pour le service)

Doubs & Belfort

Gâteau au chocolat sans gluten, éclat de caramel

Déroulé

Préparation

- Chauffer la crème, ajouter le beurre et mixer.
- Incorporer le chocolat fondu, puis le caramel.
- Battre les œufs à part, puis les ajouter au mélange.
- Terminer avec la farine de maïs.
- Cuire jusqu'à obtention d'un gâteau moelleux.

Dressage

- Saupoudrer de cacao et parsemer d'éclats de caramel.