

Ingédients

- 2 l de bouillon de volaille
- 1 kg de potiron
- 1 poireau
- 1 oignon
- 300 g de pomme de terre
- 2 cl de crème liquide
- 20 g de beurre
- Sel
- Poivre

JEUDI 9 OCTOBRE 2025

Dordogne



Velouté de potiron

Déroulé

Préparation :

- Émincer le poireau et l'oignon, puis les faire revenir dans le beurre.
- Ajouter le potiron et les pommes de terre, puis mouiller avec le bouillon de volaille.
- Laisser cuire jusqu'à ce que les pommes de terre s'écrasent facilement.
- Mixer jusqu'à obtenir un potage bien lisse. Rectifier l'assaisonnement.
- Avant le service, ajouter la crème pour apporter de l'onctuosité.

Ingédients

- 0.600 kg de gésiers
- 1.5 kg de graisse de canard ou dinde ou poulet
- Sel gros
- Poivre
- Laurier
- Salade frisée
- Cerneaux de noix
- Vinaigrette

JEUDI 9 OCTOBRE 2025

Dordogne



Salade de gésiers

Déroulé

Préparation en amont :

- Deux jours avant le service, rincer les gésiers, les disposer dans un plat avec du gros sel et les laisser reposer une nuit au frais.
- Le lendemain, faire fondre la graisse de canard et y ajouter les gésiers. Les laisser confire pendant environ 1h30 à 2h.
- Les égoutter et les laisser refroidir.

Préparation le jour J :

- Le jour du service, émincer les gésiers, dresser une assiette avec la salade frisée, les gésiers, les cerneaux de noix et ajouter un filet de vinaigrette.

Optionnel :

- L'assiette peut être décorée avec des tomates, des œufs durs, etc...

Ingédients

- 1.4 kg de rôti de porc (échine)
- Sel
- Poivre
- Ail
- Graisse de porc
- Laurier

JEUDI 9 OCTOBRE 2025

Dordogne



Anchaud du Périgord

Déroulé

Préparation en amont :

- La veille de la cuisson, piquer le rôti de porc avec l'ail, le saler et le poivrer. Laisser reposer une nuit au frais pour qu'il s'imprègne bien du sel.
- Le lendemain, faire revenir le rôti sur toutes ses faces jusqu'à obtenir une légère coloration, puis l'immerger dans la graisse de porc. Laisser confire à feu doux jusqu'à ce qu'il ne tienne plus lorsqu'on le pique avec une fourchette.

Préparation le jour J :

- Égoutter le rôti. Il peut être consommé soit directement chaud, soit froid le lendemain.

Ingédients

- 3 kg de pomme de terre
- 50g de graisse de canard
- Ail / persil
- Sel / poivre

JEUDI 9 OCTOBRE 2025

Dordogne



Pommes de terre Sarladaises

Déroulé

Préparation :

- Éplucher les pommes de terre et les tailler en rondelles d'un demi-centimètre d'épaisseur.
- Faire chauffer la graisse de canard jusqu'au point de fumée.
- Ajouter les pommes de terre bien égouttées.
- Attendre quelques minutes avant de remuer. La coloration doit avoir commencé au fond de la poêle avant de mélanger.
- Saler et poivrer.
- Une fois les pommes de terre cuites, ajouter la persillade.

Ingédients

- 8 œufs
- 250 g de farine,
- 250 g de sucre en poudre
- 50 g de beurre
- Quelques gouttes de fleur d'oranger ou d'essence de vanille
- 2 cuillerée de rhum.

JEUDI 9 OCTOBRE 2025

Dordogne



Massepain du Périgord

Déroulé

Préparation :

- Préchauffez-le à 180°C (thermostat 6).
- Séparez les blancs des jaunes œufs.
- Versez les jaunes dans un saladier et ajoutez-y le sucre en poudre. Battez au fouet jusqu'à obtenir un mélange homogène et légèrement mousseux. Ajoutez les gouttes de vanille ou de fleur d'oranger ainsi que la cuillère de rhum.
- Tamisez la farine et incorporez-la au mélange en remuant avec une cuillère en bois.
- À côté, battez les blancs en neige, puis incorporez-les délicatement à la préparation.
- Beurrez et farinez votre moule (à manqué ou à charlotte), puis versez-y la pâte.
- Enfournez pour environ 30 minutes.
- Vérifiez la cuisson du massepain en insérant une lame de couteau ou une pique à brochette : elle doit ressortir sèche.
- Démoulez et laissez refroidir sur une grille.

Ingédients

- 400g Crème de châtaignes
- 33cl Crème liquide
- 3 blancs d'œufs
- Quelques gouttes d'arôme de vanille
- Canemme en poudre

JEUDI 9 OCTOBRE 2025

Dordogne



Mousse de châtaignes

Déroulé

Préparation :

- Verser votre crème liquide dans un récipient, et la monter en chantilly.
- Monter les blancs en neige très fermes.
- Mélanger la crème de châtaigne avec l'arôme vanille.
- Dans un premier temps, incorporer votre chantilly dans la crème de châtaigne, puis incorporer les blancs en neige.
- Répartir cette préparation dans des verrines.
- Réserver au frais pendant minimum 2 heures. Juste avant de servir, saupoudrer les mousses de châtaigne avec la cannelle en poudre.