

Ingédients

VELOUTÉ

- 1 chou-fleur
- 1 l de lait
- 2 l d'eau
- 20 cl de crème
- Sel , poivre
- 1 jaune d'oeuf
- 100 g de beurre
- 100 g de farine

CRÈME DE MAROILLES

- 20 cl de crème
- ¼ de maroilles

CAROTTES

- 1 carotte jaune
- 1 carotte orange
- 1 carotte rouge

JEUDI 9 OCTOBRE 2025



Haut-de-France

***Velouté de l'Audomarois
Émulsion de Maroilles
et chips de carotte***

Déroulé

Le velouté

- Cuire le chou-fleur en vapeur
- Faire un roux, beurre, farine, ajouter le lait pour obtenir une sauce homogène, ajouter l'eau et porter à ébullition
- Mettre le chou-fleur cuit
- Laisser cuire 10 minutes
- Mixer le tout, rectifier l'assaisonnement et lier avec la crème et les jaunes d'œufs.

La crème de Maroilles

- Couper le maroilles en dés
- Faire fondre le maroilles dans 20 cl de crème
- Contrôler et rectifier l'onctuosité.

Dressage

- Préalablement tailler les chips de carottes, les faire frire
- Mettre le velouté dans les bols
- Disposer une cuillère à soupe de crème de maroilles (ou au siphon)
- Et ajouter quelques chips de carottes 3 couleurs (jaune orange et rouge)

Ingédients



POISSON

- 10 dos ou filet d'églefin

SAUCE

- Jus de cuisson du poisson
- 20 cl de crème fraîche épaisse
- 100 g de mimolette
- 10 cl de crème liquide

POP-CORN DE BETTERAVES (quantité au choix)

- Poudre de betteraves
- Sel de céleri, poivre
- Grain de maïs
- Huile

CRISTALLINES D'ENDIVES (quantité au choix)

- Endives (2 feuilles par personne)
- Eau
- Sucre

PURÉE

- 1,2 kg de patate douce
- 1,2 kg de potimarron
- 60 cl de lait
- 60 cl d'eau
- 30 g de beurre

JEUDI 9 OCTOBRE 2025



Haut-de-France

Dos d'églefin sa crème de mimolette popcorn de betterave. Accompagné de cristallines d'endives et purée de potimarron

Déroulé

Poisson

- Nous conseillons une cuisson à basse température à 100°C à couvert dans une plaque beurrée avec des échalotes, sel et poivre. Environ 20 minutes

Sauce

- Faire réduire le jus de cuisson du poisson, ajouter la crème fraîche épaisse (il faut que ça soit très chaud pour faire fondre la mimolette).
- Hors du feu, ajouter la mimolette et laisser fondre en remuant à feu très doux.
- Ajouter la crème liquide et poivrer.

Attention : ne pas saler, la mimolette l'a déjà fortement. Rectifier l'onctuosité et l'assaisonnement.

Pop-corn de betteraves

- Mettre à chauffer dans une casserole à couvert les grains de maïs jusqu'à éclosion de tous les grains.
- Retirer du feu et assaisonner. (Vous pouvez les préparer la veille mais ne les assaisonner qu'au moment de servir)

Cristallines d'endives

- Faire un sirop lourd
- Placer les feuilles d'endives trempées dans le sirop sur une plaque à pâtisserie avec une feuille de papier sulfurisé.
- Saupoudrer de sucre glace, remettre une feuille de papier sulfurisé et recouvrir d'une plaque à pâtisserie
- Cuire à 100°C à four sec pendant 2h

Purée

- Éplucher la patate douce, préparer les potimarrons en retirant les pédoncules et les graines (sans éplucher).
- Tout couper en morceaux cuire avec le lait, l'eau et le beurre.
- Une fois cuit, préserver du jus de cuisson et mixer.
- Rectifier l'assaisonnement et l'onctuosité de la purée.

Ingédients

L'APPAREIL

- 180 g de compote
- 180 g de chocolat blanc
- 150 g de farine
- 50 g de poudre d'amandes
- 4 œufs
- 2 sachets de levure chimique (20 g)

CARAMEL

- 250 g de sucre
- vinaigre blanc
- eau
- 2/8 de pomme épluchées et vidées par personne
- Cidre de l'Avesnois

JEUDI 9 OCTOBRE 2025



Haut-de-France

Caramélisé aux pommes et son caramel au beurre salé au cidre de l'avesnois

Déroulé

L'appareil

- Faire fondre le chocolat dans la compote à 75°C 20/30 min
- Mélanger les 4 autres ingrédients au batteur et incorporer la compote et le chocolat

Caramel

- Mettre les quartiers de pomme dans le caramel, bien enrober
- Les mettre en moule à muffin, bien rangées.
- Verser l'appareil sur les pommes et cuire 20/25 minutes à 160°C

Caramel de dressage

- Préparer un caramel
- Le déglacer au cidre de l'avesnois et le monter au beurre salé et ajouter de la crème au caramel.
- Dresser le tout harmonieusement.

Ingrediénts

L'APPAREIL

- 180 g de compote
- 180 g de chocolat blanc
- 150 g de farine
- 50 g de poudre d'amandes
- 4 oeufs
- 2 sachets de levure chimique (20 g)

CARAMEL

- 250 g de sucre
- vinaigre blanc
- eau
- 2/8 de pomme épluchées et vidées par personne

JEUDI 9 OCTOBRE 2025



Haut-de-France

Caramélisé aux pommes et son caramel au beurre salé

Déroulé

L'appareil

- Faire fondre le chocolat dans la compote à 75°C 20/30 min
- Mélanger les 4 autres ingrédients au batteur et incorporer la compote et le chocolat

Caramel

- Mettre les quartiers de pommes dans le caramel, bien enrober
- Les mettre en moule à muffin, bien rangées.
- Verser l'appareil sur les pommes et cuire 20/25 minutes à 160°C

Caramel de dressage

- Préparer un caramel
- Dresser le tout harmonieusement.