



Ingédients

- 300 g de lentilles
- 50 g d'oignons
- 50 g de carottes
- 50 ml d'huile
- 1 ml de vinaigre
- 3 g de sel
- 200 g de coppa

Landes

Salade de lentilles et coppa

Déroulé

Préparation :

- Faire revenir les oignons émincés et les carottes 10/10.
- Ajouter les lentilles.
- Mouiller à l'eau + sel.
- Cuire.
- Egoutter.
- Refroidir.
- Assaisonner l'huile de colza, le vinaigre et le sel.
- Couper la coppa.
- Dresser.

Ingédients

Sauté de sanglier & marinade de vin rouge

- 2 kg de sauté de sanglier
- 1 g de thym
- 120 g d'oignons
- 1 g de laurier
- 120 g de carottes
- 600 g de vin rouge
- 1.5 L d'eau

Garniture Civet

- 80 g de lardons
- 100 g de petits oignons blancs
- 15 g de fond de gibier en poudre
- 10 g de sauce chasseur en poudre
- 150 g de champignons de Paris
- 7 g de sel
- 1 g de poivre
- 700 ml d'eau

JEUDI 9 OCTOBRE 2025



Landes

Civet de sanglier

Déroulé

Préparation :

- Mariner le sanglier la veille de sa cuisson.
- Egoutter le sanglier.
- Faire revenir les morceaux bien caramélisés et les débarasser.
- Glacer les oignons, ajouter les lardons et les champignons.
- Ajouter la viande.
- Mouiller avec la marinade, l'eau et le fond de gibier.
- Rectifier l'assaisonnement.
- Fin de cuisson lier si nécessaire.

JEUDI 9 OCTOBRE 2025



Ingédients

- 2.2 kg de pomme de terre grenaille
- 10 g de sel
- 100 g de graisse de canard
- 20 g de persil plat
- 10 g d'ail haché

Landes

Pommes de terre grenaille

Déroulé

Préparation :

- Mélanger les pommes de terre et la graisse de canard.
- Mettre en grandes plaques et cuire au four air pulsé 180 degrés 30 minutes avec du gros sel et rajouter de la persillade à la fin.

Ingédients

- 2 œufs frais bio des Landes
- 100 g sucre en poudre
- 225 g farine "Haria Blanca" (Mugron)
- 15 g fleur d'oranger
- 17,5 g pastis de Gascogne (Jean Boyer)
- 75 ml huile de tournesol bio (Mugron)
- 75 ml vin blanc sec (Tursan)
- 8,5 g levure chimique en poudre

JEUDI 9 OCTOBRE 2025



Landes

Pastis maison

Déroulé

Préparation :

- Battre 2 œufs avec le sucre jusqu'à obtenir une texture mousseuse.
- Ajouter la fleur d'oranger, le pastis, l'huile, et le vin blanc.
- Bien mélanger.
- Tamiser la farine avec la levure chimique, puis les incorporer progressivement au mélange liquide.
- Mélanger pour obtenir une pâte homogène.
- Laisser reposer la pâte 30 minutes à température ambiante pour développer les arômes.
- Cuisson : Verser la pâte et enfourner pour 35 à 45 minutes.
- Refroidissement