

Ingédients

- 5 à 6 maquereaux entier ultra-frais
- 40 g de copeaux de bois fruitier (pommier ou cerise)
- 200 g de carottes nouvelles
- 150 g de radis
- 150 g de mini-betteraves chioggia
- 150 g de courgette jaune
- 200 g d'haricots verts
- 5 g d'aneth
- 5 g ciboulette
- 5 g cerfeuil
- 3 g d'estragon :
- 5 g de persil plat
- 200 g de crème crue fermière ou de yaourt ou de crème aigre
- 200 g de vinaigre de cidre
- 200 g d'eau
- 40 g de sucre
- 8 g de sel

JEUDI 9 OCTOBRE 2025



Orne

Rillettes de maquereau fumé

Déroulé

Fumage à froid

- Lever les filets, retirer les arêtes et les petites peaux abîmées.
- Saler légèrement au sel fin (20 min), rincer et éponger.
- Fumer à froid (max. 28 °C) avec des copeaux de pommier pendant 12 à 15 min.
- Laisser reposer au frais 30 min pour fondre les arômes.

Rillettes

- Émietter délicatement le maquereau fumé.
- Mélanger avec l'huile d'olive douce, la moutarde fine, la ciboulette ciselée,
- la crème crue montée souplement et le zeste de citron.
- Rectifier avec le sel et le poivre blanc.

Petits légumes maraîchers

- Cuire à l'anglaise les légumes fermes (carottes, haricots verts) en gardant le croquant.
- Laisser crus les radis, la courgette et la betterave, coupés en fines lamelles.

Pickles vifs

- Chauffer le vinaigre de cidre avec l'eau, le sucre et le sel.
- Verser bouillant sur les lamelles de légumes.
- Laisser mariner 1 à 2 h, puis garder au frais.

Crème aigrelette aux herbes

- Monter légèrement la crème crue.
- Ajouter la crème aigre ou le yaourt fermier.
- Incorporer les herbes ciselées.
- Rillettes de maquereau fumé
- Légumes maraîchers, pickles, crème aigrelette aux herbes potagères.
- Assaisonner au citron, sel et poivre blanc.

Dressage

- Tracer un voile de crème aigrelette au fond de l'assiette.
- Déposer une quenelle de rillettes au centre.
- Disposer harmonieusement les légumes et pickles.

En finition : micro-pousses, fleurs de bourrache, filet d'huile d'olive verte.

**Volaille et farce**

- 10 suprême de volaille fermière avec peau
- 250 g de chair de volaille (parures)
- 125 g de crème liquide entière bien froide
- 1,25 blanc d'oeuf
- 150 g de champignons de Paris
- 37,5 g de beurre
- 6,25 cl de calvados
- QS de sel fin et poivre blanc

Gâteau de céleri (version purée)

- 625 g de céleri-rave épluché et taillé en cubes
- 62,5 g de beurre doux
- 62,5 g de crème liquide
- 2,5 œuf entiers
- QS de sel fin, poivre

Pommes fruits rôties

- 5 pommes (chantecler ou reine des reinettes)
- 37 g de beurre demi-sel
- 12,5 g de miel de fleurs

Sauce Vallée d'Auge

- 3,5 échalotes ciselées
- 50 g de beurre
- 18 cl de cidre brut
- 6 cl de calvados
- 31 cl de crème liquide entière
- 12,5 cl de fond blanc de volaille réduit
- QS de sel et poivre

Orne

Suprême de volaille farci de mousseline aux champignons, gâteau de céleri, pommes fruits rôties, sauce façon Vallée d'Auge

Déroulé

Mousseline de volaille aux champignons

- Ciseler les champignons, les faire suer au beurre sans coloration.
- Déglacer au Calvados, réduire, puis refroidir.
- Mixer la chair de volaille avec le blanc d'œuf, assaisonner.
- Ajouter la crème froide en filet et mixer brièvement.
- Passer au tamis fin.
- Incorporer les champignons refroidis.

Farcir et cuire les suprêmes

- Détacher délicatement la peau des suprêmes.
- Glisser la mousseline sous la peau et bien la répartir.
- Assaisonner et poêler côté peau dans un filet de beurre.
- Finir la cuisson au four à 160 °C pendant environ 10 à 12 min.

Gâteau de céleri

- Cuire le céleri à l'eau salée ou à la vapeur jusqu'à ce qu'il soit tendre.
- Égoutter, puis mixer avec le beurre, la crème, le sel, le poivre et la muscade.
- Incorporer les œufs, verser dans un moule chemisé.
- Cuire au bain-marie, au four à 150 °C, pendant environ 30 à 35 min.
- Refroidir, puis détailler en portions.

Pommes fruits rôties

- Éplucher et couper les pommes en quartiers.
- Les rôtir au beurre demi-sel, puis ajouter le miel en fin de cuisson pour les glacer.

Sauce façon Vallée d'Auge

- Faire suer les échalotes au beurre.
- Déglacer au cidre, réduire presque à sec.
- Ajouter le Calvados et flamber.
- Verser la crème et le fond blanc, puis réduire à consistance nappante.
- Assaisonner.

Dressage

- Déposer le gâteau de céleri au centre de l'assiette.
- Poser le suprême tranché dessus.
- Disposer harmonieusement les pommes rôties.
- Napper de sauce Vallée d'Auge.
- Décorer de pluches de cerfeuil ou de ciboulette.

Ingrédients



10 CHOUX

Craquelin

- 100 g de beurre pomade
- 125 g de cassonade
- 125 g de farine T55

Pâte à choux

- 125 g d'eau
- 125 g de lait entier
- 110 g de beurre doux
- 4 g de sel fin
- 140 g de farine T55
- 250 g d'oeuf entiers

Crème diplomate au butternut

- 120 g de purée de butternut
- 250 g de lait entier
- 1 gousse de vanille
- 60 g de jaunes d'oeufs
- 60 g de sucre de semoule
- 25 g de poudre à crème
- 4 g de gélatine
- 250 g de crème fouettée

Pommes-poires rôties

- 200 g de pommes
- 200 g de poires
- 30 g de beurre doux
- 20 g de semoule
- ½ gousse de vanille

Caramel beurre salé

- 150 g de sucre semoule
- 80 g de beurre demi-sel
- 150 g de crème liquide

JEUDI 9 OCTOBRE 2025



Orne

Choux craquelin – butternut, pomme, poire. Sauce caramel au beurre salé

Déroulé

Craquelin

- Mélanger le beurre pomade, la cassonade et la farine.
- Étaler, détailler, réserver.

Pâte à choux

- Chauffer l'eau, le lait, le beurre et le sel.
- Ajouter la farine et dessécher la pâte.
- Incorporer les œufs.
- Pocher, déposer le craquelin, cuire à 170 °C.

Crème diplomate

- Rôtir la butternut, mixer.
- Faire une crème pâtissière, ajouter la gélatine et la purée de butternut, refroidir.
- Incorporer la crème fouettée.

Pomme-poire

- Tailler en brunoise, faire sauter au beurre avec le sucre et la vanille, refroidir.

Caramel

- Caraméliser le sucre, ajouter le beurre demi-sel, puis la crème chaude, lisser.

Montage

- Couper les chapeaux, garnir de crème diplomate, ajouter les fruits, refermer.
- Décorer de caramel et de noix de pécan.