



# Puy de Dôme

## Oeuf poché, lentilles vertes du Puy, crème légère au cantal doux

 10 PERSONNES

### Ingédients

#### Œufs pochés

- 10 œufs bio
- 3 L d'eau
- 20 cl de vinaigre blanc

#### Lentilles

- 200 g de lentilles vertes du Puy
- 40 g de brounoise de carotte
- 40 g d'oignon ciselé
- Sel (en fin de cuisson)

#### Crème de Cantal doux

- ¼ d'oignon ciselé
- 15 g de beurre
- 50 g de pommes de terre taillées en cubes
- 100 g de bouillon de volaille
- 50 g de Cantal doux taillé en cubes
- 25 g de crème liquide

### Déroulé

#### Œufs pochés

- Faire bouillir l'eau avec le vinaigre.
- Casser les œufs dans de petits ramequins, puis les faire glisser délicatement dans l'eau frémissante.
- Cuire 2 à 3 minutes.
- Retirer à l'aide d'une écumoire et égoutter sur papier absorbant.

#### Lentilles vertes du Puy

- Recouvrir les lentilles d'eau froide et porter à ébullition.
- Ajouter la brounoise de carotte et l'oignon ciselé.
- Cuire environ 25 minutes. Saler uniquement en fin de cuisson.
- Égoutter et réserver tiède.

#### Crème de Cantal doux

- Faire revenir l'oignon ciselé dans le beurre, sans coloration.
- Ajouter les cubes de pommes de terre, le bouillon, la crème liquide et le Cantal.
- Cuire pendant 20 minutes à feu doux.
- Mixer au blender, passer au chinois fin, puis réserver au bain-marie.

#### Dressage : Dans une assiette creuse :

- Déposer une cuillère de lentilles tièdes au fond.
- Poser délicatement l'œuf poché au centre.
- Napper avec une cuillère de crème de Cantal doux.


**Volaille**

- 5 beaux suprêmes de volaille d'Auvergne (environ 200 g pièce)

**Mousseline de carottes**

- 10 carottes
- 2 L de bouillon de légumes
- 100 g de beurre
- 150 g de noisettes concassées
- Sel, poivre

**Jus de volaille à la verveine**

- 1 L de bouillon de volaille
- 40 cl de crème liquide
- 1 cuillère à soupe de Maïzena
- 1 cuillère à soupe de verveine (séchée ou fraîche)
- 1 noix de beurre
- Huile de noisette (pour le dressage)

# Puy de Dôme

## Volaille d'Auvergne, mousseline de carottes aux éclats de noisette et jus de volaille à la verveine

### Déroulé

**Cuisson des suprêmes de volaille**

- Cuire les suprêmes sous vide à 66 °C jusqu'à atteindre une température à cœur de 62 °C.
- Les saisir côté peau sur un grill bien chaud pour obtenir une belle coloration.
- Les couper en deux dans le sens de la longueur et maintenir au chaud.

**Mousseline de carottes**

- Laver, éplucher les carottes, puis les tailler en mirepoix.
- Les cuire dans le bouillon de légumes pendant 1 heure, puis égoutter.
- Mixer avec le beurre jusqu'à obtention d'une texture lisse, puis incorporer les noisettes concassées.
- Assaisonner (sel, poivre), mélanger et réserver au chaud.

**Jus de volaille à la verveine**

- Faire réduire le bouillon de volaille d'un tiers.
- Ajouter la crème liquide et la verveine. Laisser infuser à feu doux pendant 10 minutes.
- Ajouter la Maïzena préalablement délayée dans un peu de bouillon.
- Incorporer la noix de beurre, mixer, puis passer au chinois. Réserver au chaud.

**Dressage :** Dans une assiette plate :

- Disposer une cuillère de mousseline de carotte
- Ajouter le suprême de volaille
- Napper légèrement avec le jus de volaille.
- Terminer avec quelques gouttes d'huile de noisette pour sublimer le plat.

# Ingédients

## Riz au lait

- 2,5 L de lait bio
- 250 g de riz rond
- 200 g de sucre
- 3 gousses de vanille

## Confit de pommes au miel d'Auvergne

- 7 pommes
- 2 cuillères à soupe de miel d'Auvergne
- 2 gousses de vanille

**JEUDI 9 OCTOBRE 2025**



# Puy de Dôme

## Riz au lait, confit de pommes au miel d'Auvergne

## Déroulé

### Riz au lait à la vanille

- Faire bouillir le lait avec le sucre et les gousses de vanille fendues et grattées.
- Ajouter le riz et cuire très lentement à feu doux pendant 45 minutes à 1 heure, en remuant régulièrement.
- Laisser refroidir.
- Le riz doit être bien crémeux.

### Confit de pommes au miel

- Éplucher les pommes, les évider puis les couper en gros morceaux.
- Faire chauffer le miel dans une poêle avec les gousses de vanille, sans coloration.
- Ajouter les pommes et les cuire à feu doux jusqu'à ce qu'elles deviennent bien fondantes.
- Laisser refroidir avec un peu de jus de cuisson.

**Dressage :** Dans une petite assiette creuse ou un ramequin :

- Déposer une belle cuillère de riz au lait.
- Ajouter par-dessus une cuillère de pommes confites avec un peu de jus de cuisson pour lustrer.