

Ingédients

- 1 pâte feuilletée
- 800 g de pommes
- 200 g de camembert
- 20 g de beurre
- Sel, Poivre

JEUDI 9 OCTOBRE 2025



Seine Maritime - Eure

Tatin de pommes au camembert

Déroulé

- Éplucher et tailler les pommes en lamelles, puis les cuire dans le beurre.
- Une fois les pommes cuites, les réserver.
- Cuire la pâte feuilletée en ronds de 7 cm de diamètre au four.
- Pour le montage, poser un rond de pâte feuilletée sur une feuille de papier sulfurisé, ajouter trois morceaux de pommes cuites et 1/16 de camembert sur le dessus.
- Disposer le plat au four à 120 °C pendant 10 minutes.
- Servir chaud.

Ingédients

- 1.5 kg d'émincé de boeuf normand
- 1 kg de carottes
- 1 oignon
- 10 g concentré de tomate
- Bouquet garni PM
- Farine pour singer PM
- Fond brun PM

JEUDI 9 OCTOBRE 2025



Seine Maritime - Eure

Emincé de bœuf

Déroulé

Préparation des légumes :

- Éplucher et couper les carottes en rondelles.
- Émincer l'oignon.

Saisir la viande :

- Dans une grande cocotte, faire revenir l'émincé de bœuf dans un peu de matière grasse jusqu'à coloration.
- Retirer la viande et réserver.

Faire suer les légumes :

- Dans la même cocotte, faire revenir l'oignon émincé jusqu'à ce qu'il devienne translucide.
- Ajouter les carottes et faire revenir quelques minutes.

Singer et concentré de tomate :

- Remettre la viande dans la cocotte.
- Saupoudrer légèrement de farine (singer) et bien mélanger pour enrober la viande.
- Ajouter le concentré de tomate et mélanger à nouveau.

Mouiller et mijoter :

- Mouiller avec du fond brun à hauteur.
- Ajouter le bouquet garni.
- Porter à ébullition, puis baisser le feu et laisser mijoter à feu doux pendant environ 1h30 à 2h, jusqu'à ce que la viande soit bien tendre.

Finition :

- Rectifier l'assaisonnement en sel et poivre.
- Retirer le bouquet garni avant de servir.

Ingédients

- 2,5 kg de patates douces
- 1 L de lait
- 50 g d'ail
- 500 cl de crème
- 250 g de tomme de Normandie
- Sel, poivre

JEUDI 9 OCTOBRE 2025



Seine Maritime - Eure

Gratin de patates douces à la tomme de Normandie

Déroulé

- Éplucher les patates douces, les couper en lamelles.
- Les blanchir dans le lait avec un peu d'ail pendant 10 minutes.
- Égoutter, puis garnir un plat à gratin avec les lamelles de patates douces.
- Verser la crème par-dessus, saler et poivrer.
- Disposer les lamelles de tomme de Normandie sur le dessus.
- Enfourner à 180 °C pendant 20 minutes, jusqu'à ce que le gratin soit bien doré.

Ingédients

- 1 kg de poires
- 1 kg de kiwis
- 500 g de pommes
- 250 g de fromage blanc
- 250 g de chantilly

JEUDI 9 OCTOBRE 2025



Seine Maritime - Eure

Cappuccino de fruits au fromage blanc

Déroulé

Préparer les fruits :

- Éplucher les poires, les kiwis et les pommes, puis les tailler en petits dés.

Mélanger les fruits :

- Mélanger les dés de fruits avec de la compote de pommes maison pour lier l'ensemble.

Préparer la crème légère :

- Mélanger le fromage blanc avec la chantilly jusqu'à obtention d'une texture aériée et homogène.

Montage des verrines :

- Déposer une première couche de crème (fromage blanc + chantilly) au fond de chaque verrine.
- Ajouter une couche de fruits mélangés à la compote.
- Terminer par une seconde couche de crème.

Finition :

- Réserver au frais jusqu'au moment de servir. Vous pouvez décorer avec quelques morceaux de fruits frais ou une feuille de menthe.