

JEUDI 8 OCTOBRE 2026



Marne

Salade de lentillons roses de Champagne et jambon de Reims Vinaigre de cidre

 10
PERSONNES

Ingrédients

- 300 g de lentilles roses
- 1 oignon
- 1 bouquet garni
- 1 cuillère à soupe d'huile d'olive
- 100 g de jambon de Reims (ou jambon de Paris)
- Vinaigrette (à base d'huile, vinaigre, moutarde, sel et poivre)

Déroulé

- Faire revenir l'oignon : Émincez finement l'oignon et faites-le suer dans une casserole avec l'huile d'olive, à feu doux, jusqu'à ce qu'il devienne translucide.
- Cuire les lentilles : Ajoutez les lentilles roses dans la casserole. Versez trois fois leur volume d'eau froide. Incorporez le bouquet garni. Portez à ébullition, puis laissez cuire à couvert pendant 30 minutes à feu doux.
- Préparer la vinaigrette : Pendant la cuisson des lentilles, préparez une vinaigrette en mélangeant huile, vinaigre, moutarde, sel et poivre.
- Préparer le jambon : Coupez le jambon de Reims (ou de Paris) en petits dés.
- Assemblage : Égouttez les lentilles et retirez le bouquet garni. Mélangez-les avec l'oignon, le jambon et la vinaigrette. Rectifiez l'assaisonnement si nécessaire.
- Dressage : Servez la salade dans des assiettes ou un saladier, en veillant à une présentation harmonieuse.

JEUDI 8 OCTOBRE 2026



Marne

Fricassée de Volaille à l'Ancienne Mousseline de céleri, moutarde à l'ancienne Clovis

 10
PERSONNES

Ingrédients

Fricassée de Volaille à l'Ancienne :

- 1 poulet entier (ou 4 cuisses ou 4 suprêmes)
- 50 g d'oignons
- 50 g de farine
- 50 g de beurre
- 1 bouquet garni
- 300 g de pleurotes
- 1 litre de fond de volaille

Purée mousseline de céleri :

- 1 céleri-rave (ou 1 boule de céleri selon disponibilité)
- 2 pommes de terre
- Moutarde à l'ancienne
- Beurre
- Sel

Déroulé

Fricassée de Volaille à l'Ancienne :

- Découpez les morceaux de poulet en portions si nécessaire. Salez-les, farinez-les légèrement, puis faites-les dorer à feu moyen dans une poêle avec du beurre jusqu'à obtenir une belle coloration dorée sur toutes les faces.
- Ajoutez les oignons émincés et le bouquet garni. Versez le fond de volaille pour déglacer.
- Laissez cuire à couvert pendant 40 à 45 minutes à feu doux.
- Retirez délicatement les morceaux de poulet et filtrez la sauce à l'aide d'un chinois pour obtenir un liquide lisse.
- Dans une poêle, faites sauter les pleurotes dans du beurre avec une pincée de sel. Incorporez-les ensuite à la sauce avec le poulet.

Purée mousseline de céleri :

- Épluchez le céleri et les pommes de terre. Coupez-les en morceaux réguliers. Placez-les dans une casserole, couvrez d'eau froide et salez.
- Portez à ébullition et laissez cuire environ 30 minutes, jusqu'à ce que les légumes soient tendres.
- Égouttez, puis passez au presse-purée. Incorporez le beurre et la moutarde à l'ancienne. Rectifiez l'assaisonnement si nécessaire et dressez en forme de quenelle ou à la cuillère.

JEUDI 8 OCTOBRE 2026



Marne

Pomme au four miel spéculos et noisettes

 10
PERSONNES

Ingrédients

- 4 pommes (type Canada ou Boskoop)
- 80 g de miel
- 80 g de spéculoos
- 20 g de pâte de noisette
- 40 g de noisettes entières

Déroulé

- Préparer les pommes : Lavez soigneusement les pommes.
- À l'aide d'un vide-pomme, retirez les trognons en laissant les pommes entières.
- Préparer la farce : Concassez grossièrement les noisettes.
- Émiettez les spéculoos et mélangez-les avec le miel, la pâte de noisette et les noisettes concassées.
- Farcir les pommes : Remplissez le centre de chaque pomme avec le mélange préparé.
- Cuisson : Préchauffez le four à 180 °C (th. 6). Enfournes les pommes farcies pendant environ 35 minutes, jusqu'à ce qu'elles soient tendres et légèrement dorées.