

JEUDI 8 OCTOBRE 2026



Seine-Maritime

Crème Dubarry, croustillant au lin et chapelure à l'ail

Déroulé

 10 PERSONNES

Ingrédients

Crème Dubarry :

- 2 chou-fleur
- 2.5 l de fond blanc de veau
- 250 g de blancs de poireaux
- 250 g de crème fraîche de Normandie
- 125 g de beurre
- 100 g de farine
- cerfeuil ou ciboulette

Crème Dubarry :

- Éplucher et laver les blancs de poireaux et les choux-fleurs
- Émincer finement le blanc de poireaux
- Prélever quelques sommités de choux-fleurs avec la pointe d'un couteau et conserver les au frais en attendant de les utiliser en garniture. Tailler le reste
- Porter le fond blanc de veau à ébullition
- Faire suer les blancs de poireaux avec le beurre, sans coloration
- Ajouter petit à petit la farine afin de former un roux blanc, avec les blancs de poireaux sués, puis laisser cuire à feu doux pendant 3-4 min afin de sécher ce roux. Laisser refroidir une fois l'opération terminée.
- Verser le fond blanc (chaud) petit à petit sur le roux (froid) au-dessus d'un feu doux/moyen, et mélanger intimement jusqu'à la reprise de l'ébullition.
- Ajouter les choux-fleurs taillés au préalable, puis rectifier l'assaisonnement.
- Cuire lentement la préparation durant 20 min en mélangeant régulièrement pour ne pas faire accrocher celle-ci.
- Pendant ce temps, cuire les petites sommités de choux-fleurs à l'anglaise, durant 3-4 min et les refroidir dans l'eau glacée puis égoutter
- À l'issue de la cuisson, mixer le potage afin d'avoir une texture parfaitement lisse, ajouter une noix de beurre pour améliorer l'onctuosité
- Une fois mixé, ajouter la crème petit à petit hors du feu.
- Au moment du dressage, déposer quelques sommités chaudes sur la crème Dubarry, saupoudrer de chapelure à l'ail, et y déposer délicatement quelques morceaux de tuiles de lin.

JEUDI 8 OCTOBRE 2026



Seine-Maritime

Crème Dubarry, croustillant au lin et chapelure à l'ail

Déroulé

 10 PERSONNES

Ingrédients

100 g de graines de lin de Seine-Maritime

- 20 g de féculé de pomme de terre (maïzena)
- 2,5 g de sel
- 350 g d'eau bouillante
-

Chapelure à l'ail :

- 100 g de chutes de pain
- 50 g de beurre
- 2 gousses d'ail
- 1 bouquet de persil haché

Tuile de Lin :

- Préchauffez le four à 150 °C
- Dans un récipient en inox, pesez les graines de lin, ainsi que la féculé de pomme de terre, le sel et mélangez bien.
- Versez l'eau bouillante sur le mélange précédent et mélangez bien puis laissez reposer une
- vingtaine de minutes. La pâte va épaissir et devenir très gélatineuse.
- Étalez cette pâte entre deux feuilles de papier sulfurisé et étalez au rouleau à pâtisserie en fine couche, la cuisson sera meilleure si l'abaisse est régulière.
- Enlevez la feuille de papier du dessus et enfournez pour 10 à 20 min, jusqu'à ce que la tuile sèche.
- Laissez refroidir jusqu'à ce que la tuile se décolle, et dressez !
- Vous pouvez conserver cette tuile dans une boîte hermétique avec du papier absorbant pendant 1 journée ou 2.

Chapelure à l'ail :

- Pulvérisez les chutes de pain sèches au mixeur
- Faites suer l'ail émincé dans le beurre, sans coloration
- Ajoutez la chapelure de pain dans le beurre d'ail, puis laissez cuire à feu doux en mélangeant régulièrement pendant quelques minutes, et enfin lorsque le beurre devient légèrement coloré, vous pourrez y ajouter votre persil haché au préalable

JEUDI 8 OCTOBRE 2026



Seine-Maritime

Cuisse de pintade confite au cidre et à l'estragon, purée de carottes et pommes grenailles rôties, jus de volaille

Déroulé

 10 PERSONNES

Ingrédients

Cuisse de pintade confite au cidre et estragon

- 10 cuisses de pintade
- 100gr de beurre
- 70gr de farine
- 1 bouteille de cidre
- 1 bouquet d'estragon
- 10 gousses d'ail
- 3 carottes
- 2 oignons
- 100 gr de gingembre
- 1L de fond blanc
- Sel / poivre

Cuisse de pintade confite au cidre et au gingembre :

- Préparez la garniture aromatique ; épluchez et taillez en mirepoix les carottes, les oignons, le gingembre et l'ail.
- Farinez, salez et poivrez les cuisses de pintade et retirez l'excédent de farine.
- Dans une grande sauteuse, faire colorer les cuisses de pintade côté peau en premier, à feu moyen. Lorsque la coloration est légèrement marquée, ajoutez le beurre et laissez le beurre devenir légèrement noisette en remuant le récipient, sans retourner les cuisses.
- Lorsque la coloration de la peau est idéale, débarrassez les cuisses dans un bac gastronome assez profond en veillant à les laisser côté peau sur le dessus.
- Dégraissez la sauteuse, et ajoutez la garniture aromatique en la faisant suer avec une noix de beurre, jusqu'à légère coloration.
- Déglacez la garniture aromatique avec le cidre, puis laissez réduire celui-ci à 90 %.
- Puis, mouillez cette préparation avec le fond blanc, et portez à ébullition.
- Laissez réduire pendant 20 min à feu moyen, puis versez le bouillon au préalable passé au chinois sur les cuisses de pintade, quasiment jusqu'à total recouvrement de celles-ci (si la peau est hors du liquide, c'est l'idéal pour la conserver croustillante).
- Effeuillez la moitié du bouquet d'estragon sur les cuisses de pintade.
- Fermez votre bac gastronome rempli avec les cuisses et le bouillon, avec un couvercle ou du papier aluminium et enfournez à couvert dans un four ventilé à 180 °C pendant 1 h 30, plus ou moins selon la taille des cuisses.
- Débarrassez ensuite les cuisses dans un autre bac gastronome pour le maintien au chaud service, en veillant à conserver leur partie inférieure dans le liquide de cuisson.
- La seconde partie du liquide de cuisson pourra être réduite à glace afin de réaliser le jus de volaille.
- Pour terminer le jus, lorsqu'il est à consistance de demi-glace, y ajouter une noix de beurre pour la brillance, portez à ébullition, et hors du feu, y ajouter la seconde partie de l'estragon que vous aurez au préalable haché finement, au dernier moment pour conserver la jolie couleur verte.

JEUDI 8 OCTOBRE 2026



Seine-Maritime

Cuisse de pintade confite au cidre et à l'estragon, purée de carottes et pommes grenailles rôties, jus de volaille

Déroulé

 10 PERSONNES

Ingrédients

Purée de carottes :

- 2kg de carottes
- 1L de crème
- 1L d'eau
- Sel

Pommes grenailles rôties :

- 1,5kg de pommes de terres nouvelles, grenailles
- Huile de colza
- thym sec
- Laurier
- Ail en chemise
- Romarin
- Sel/poivre
- Jus de volaille

Purée de carottes :

- Épluchez les carottes et les émincez finement
- Dans une grande russe, mettre l'eau en premier, puis les carottes et portez à ébullition durant 10 min à feu moyen
- Une fois cette étape passée, ajoutez la crème, une belle pincée de sel et faire cuire le tout durant 40 à 50 min en remuant très régulièrement afin que la crème n'accroche pas au fond.
- Lorsque les carottes peuvent s'écraser facilement entre vos doigts, vous pourrez les égoutter en prenant soin de conserver le liquide de cuisson afin de l'ajouter si nécessaire durant le mixage de la purée.
- Passez les carottes avec un peu de liquide de cuisson au mixeur à fond durant quelques minutes, en ajoutant à chaque tournée une petite noix de beurre pour améliorer l'onctuosité.
- Rectifiez l'assaisonnement et conservez au chaud pour le service, en prenant soin de la
- garder couverte afin qu'elle ne sèche pas durant le service.

Pommes grenailles rôties :

- Bien nettoyer vos pommes de terre grenailles
- Mettre l'ensemble des ingrédients dans un bac gastronome, et mélangez intimement le tout en veillant à ce que chaque pomme de terre soit enrobée d'huile, sans excès.
- Enfouissez le tout dans un four à 180 °C durant 30 à 40 min, en prenant soin de remuer à mi-cuisson pour uniformiser la cuisson

JEUDI 8 OCTOBRE 2026



Seine-Maritime

Financiers moelleux aux poires et lin, caramel au beurre salé

Déroulé

Financiers aux lin et poires :

- Tamisez toutes les poudres ensemble
- Faire cuire le beurre jusqu'à ce qu'il devienne noisette, puis filtrez-le dans une passoire fine, puis pesez-le afin d'en récupérer 75 g.
- Préchauffez le four à 200 °C
- Dans un bol contenant les poudres et les graines de lin torréfiées, incorporez les blancs d'œufs à l'aide d'un fouet.
- Ajoutez le beurre noisette chaud, mais pas bouillant, puis fouettez jusqu'à ce que le mélange devienne homogène.
- Réservez au frais cet appareil, le temps de faire le reste de la recette.
- Taillez les poires en deux, puis à plat, conserver la pointe de la poire, en l'incisant du haut vers le bas afin de créer de fines lamelles, reliées entre elles par la pointe, afin que cela puisse ressembler à un éventail lorsque vous l'écartez à plat.
- Beurrez les moules à financier, puis à l'aide d'une poche à douille, garnissez-les aux trois quarts de pâte.
- Parsemez le dessus de quelques graines de lin, et venir y déposer les demi-poires taillées, au préalable égouttées, sur le financier en prenant soin de légèrement les appuyer dans la pâte pour qu'elles s'y intègrent pendant la cuisson.
- Enfournez et cuire de 10 à 15 min selon la taille des moules.
- Un financier bien cuit doit être croustillant et moelleux à cœur.



 10 PERSONNES

Ingrédients

Financiers aux lin et poires :

- 85gr sucre glace
- 45 gr poudre d'amandes
- 25gr farine type 45
- 1gr poudre de vanille
- 120gr de beurre
- 2 (75gr) blancs d'œufs à t° ambiante
- 20 gr de graines de lin torréfiés
- 3 poires entières au sirop

Caramel au beurre salé :

- 35gr de glucose
- 75gr de sucre semoule
- 150 gr de crème liquide
- 45gr de beurre demi-se

Cet appareil peut se conserver 3-4 jours au réfrigérateur. Il est même idéal de faire l'appareil la veille de la cuisson.

JEUDI 8 OCTOBRE 2026



Seine-Maritime

Financiers moelleux aux poires et lin, caramel au beurre salé



 10 PERSONNES

Ingrédients

Financiers aux lin et poires :

- 85gr sucre glace
- 45 gr poudre d'amandes
- 25gr farine type 45
- 1gr poudre de vanille
- 120gr de beurre
- 2 (75gr) blancs d'oeufs à t° ambiante
- 20 gr de graines de lin torréfiés
- 3 poires entières au sirop

Caramel au beurre salé :

- 35gr de glucose
- 75gr de sucre semoule
- 150 gr de crème liquide
- 45gr de beurre demi-se

Déroulé

Caramel au beurre salé

- Faites chauffer la crème liquide à feu doux
- Dans une sauteuse, faites chauffer le glucose avec le sucre semoule et laissez cuire jusqu'à l'obtention d'un caramel, ni trop clair, ni trop foncé.
- Puis décuire en versant la crème chaude en plusieurs fois (attention cette étape provoque énormément de vapeur, attention à ne pas vous brûler lors de la verse)
- Faites cuire jusqu'à 106 °C, arrêtez et laissez refroidir ce caramel jusqu'à 40 °C
- Incorporez le beurre demi-sel préalablement coupé en petits morceaux et mixez à l'aide d'un mixeur plongeant afin d'avoir une texture lisse et onctueuse.
- Si vous souhaitez l'utiliser de suite, vous pouvez le conserver à T° ambiante, sinon au réfrigérateur, en poche à douille. Veillez à le sortir à l'avance lors de son utilisation pour qu'il soit suffisamment souple lors du dressage.