

JEUDI 8 OCTOBRE 2026



Alsace

Velouté de potimarron parfumé au gingembre, éclats de châtaignes torréfiées

 10 PERSONNES

Ingrédients

- 1 potimarron
- 1 oignon
- 1 morceau de gingembre frais
- 1 L de bouillon de légumes
- 100 g de châtaignes cuites
- 20 cl de crème
- Sel, poivre

Déroulé

- Éplucher et couper le potimarron en morceaux.
- Émincer l'oignon et le faire revenir dans l'huile d'olive.
- Ajouter le potimarron et le gingembre râpé.
- Verser le bouillon et cuire 25 minutes.
- Mixer le tout avec la crème.
- Torrifier les châtaignes à la poêle.
- Servir le velouté avec les éclats de châtaignes.

JEUDI 8 OCTOBRE 2026



 10
PERSONNES

Ingrédients

- 1 paleron de bœuf
- 4 carottes
- 1 poireau
- 3 oignons brûlés
- 1 céleri
- 1 bouquet garni
- 3 pommes de terre
- 50 g de beurre
- 50 g de farine
- 100 g de raifort
- Quelques feuilles de livèche
- Sel, poivre

Alsace

Pot-au-feu traditionnel, bouillon parfumé à la livèche

Déroulé

- Mettre les oignons dans une grande marmite et les faire brûler, ajouter la viande et couvrir d'eau froide.
- Porter à ébullition et écumer.
- Ajouter les légumes, le bouquet garni et une poignée de gros sel.
- Laisser mijoter 3 à 4 heures, laisser un peu refroidir, dégraisser et rouler en gros boudin, puis laisser une nuit au frigo.
- Le lendemain, couper des tranches selon la taille souhaitée.
- Filtrer le bouillon, rectifier l'assaisonnement.
- Cuire les pommes de terre vapeur.
- Réaliser un roux avec le beurre et la farine, détendre avec 1 litre de bouillon et ajouter le raifort.

Dressage :

- Dresser viande et légumes dans un fond de bouillon, parsemer de livèche hachée, ajouter les légumes de cuisson et les pommes de terre, servir la sauce raifort à part..

JEUDI 8 OCTOBRE 2026



Alsace

Tarte aux pommes revisitée

 10
PERSONNES

Ingrédients

- 8 pommes
- 70 g de sucre
- 30 g de crème liquide
- 12 feuilles de gélatine
- 1 cuillère à café de cannelle

Pour le sablé Breton :

- 150 g de farine
- 150 g de beurre
- 50 g de poudre d'amande
- 1 œuf
- 5 g de baking powder

Déroulé

- Poêler les pommes épluchées et coupées en dés.
- Réaliser un caramel et décuire avec la crème, ajouter la gélatine et les pommes poêlées.

Pour le sablé Breton :

- Mélanger tous les éléments au batteur, étaler sur un Silpat à 5 mm.
- Cuire 10 min à 180 °C.
- Ajouter un cadre et disposer les pommes confites sur environ 3 cm.
- Laisser refroidir une nuit.
- Détailler et servir avec une pointe de chantilly.