

JEUDI 8 OCTOBRE 2026



Allemagne

Oeufs en Meurette gratiné au Comté



 10
PERSONNES

Ingrédients

- 10 œufs très frais
- 250 g de lard fumé
- 375 g de Comté râpé (ou en lamelles)
- 10 tranches de pain de campagne
- **OPTIONNEL** : 1,25 L de vin rouge (Bourgogne idéalement)
- 25 cl de fond de veau ou bouillon
- 5 échalotes et 2 oignons
- 2 gousses d'ail
- 250 g de champignons de Paris
- Beurre et farine (pour le beurre manié)
- Thym, laurier, persil, sel, poivre
- Préparation

Déroulé

Sauce Meurette

- Faites revenir les lardons dans une sauteuse.
- Ajoutez les échalotes, les oignons et les champignons émincés. Faites suer le tout.
- Saupoudrez de 2 à 3 cuillères à soupe de farine pour singer.

Réduction

- Mouillez avec le vin rouge et le fond de veau.
- Ajoutez l'ail écrasé, le thym et le laurier.
- Laissez réduire à feu doux pendant 15 à 20 minutes, jusqu'à ce que la sauce soit nappante.

Œufs pochés

- Pochez les œufs dans une casserole d'eau frémissante avec un peu de vinaigre pendant 3 minutes.
- Réservez-les dans de l'eau froide.

Montage et gratinage

- Faites griller les tranches de pain de campagne et frottez-les avec de l'ail.
- Dans des plats individuels allant au four, déposez le pain, puis 2 œufs pochés par-dessus.
- Nappez généreusement avec la sauce meurette chaude.
- Parsemez de Comté râpé.

Cuisson

- Passez sous le grill du four à 200 °C pendant 5 minutes, jusqu'à ce que le fromage soit gratiné et doré.

JEUDI 8 OCTOBRE 2026



Allemagne

Poulet de Bresse au Vin Jaune et aux Morilles

 10
PERSONNES

Ingrédients

- 2 poulets de Bresse AOP
- OPTIONNEL : 65 cl de vin jaune d'Arbois (ou du Jura)
- 1,25 L de crème fraîche
- 50 g de beurre
- 500 g de morilles séchées
- Sel, poivre

Déroulé

Préparation et coloration du poulet

- Choisissez 2 poulets de Bresse bien en chair, découpez-les en 8 morceaux (4 par poulet : cuisses, ailes, blancs, et dos).
- Assaisonnez les morceaux avec du sel fin et du poivre.
- Dans un sautoir, faites colorer les morceaux dans le beurre à feu moyen, jusqu'à obtenir une belle dorure.

Cuisson avec les morilles et le vin jaune

- Une fois les morceaux bien colorés, dégraissez légèrement le sautoir.
- Ajoutez les morilles réhydratées (préalablement trempées et égouttées), puis faites suer avec le poulet.
- Déglacez avec le vin jaune et laissez réduire de moitié.
- Ajoutez la crème fraîche, couvrez et laissez cuire 30 à 40 minutes à feu doux.

Finition et réduction de la sauce

- Rectifiez l'assaisonnement.
- Une fois la cuisson terminée, retirez les morceaux de poulet et laissez réduire la sauce à découvert au coin du feu pour obtenir une texture onctueuse.
- Servez en timbale ou sur un plat, et ajoutez une goutte de vin jaune sur chaque morceau de poulet au moment de servir.

JEUDI 8 OCTOBRE 2026



Allemagne

Soufflé Glacé au Marc du Jura



 10
PERSONNES

Ingrédients

- 300 g de sucre
- 7 jaunes d'œufs
- 5 blancs d'œufs
- 50 cl de crème liquide
- OPTIONNEL : Marc du Jura (environ 10 cl, selon goût)
- Cacao amer

Déroulé

Préparation des jaunes d'œufs

- Battez les 7 jaunes d'œufs au bain-marie avec 150 g de sucre jusqu'à ce que le mélange soit bien mousseux.
- Laissez refroidir.

Montage des blancs en neige

- Montez les 5 blancs d'œufs en neige ferme.
- Ajoutez 150 g de sucre en pluie tout en continuant de fouetter pour obtenir une meringue ferme et brillante.

Montage de la crème chantilly

- Montez la crème liquide en chantilly.
- Incorporez délicatement les blancs d'œufs montés en neige avec le sucre.

Incorporation du marc

- Ajoutez le marc du Jura aux jaunes d'œufs refroidis, puis mélangez bien.
- Incorporez délicatement la masse blanche (blancs + crème chantilly) aux jaunes en soulevant la préparation pour ne pas casser les bulles d'air.

Mise en forme et congélation

- Versez la préparation dans un moule à soufflé (ou un moule à charnière).
- Lissez le dessus avec une spatule.
- Laissez prendre au congélateur pendant au moins 12 heures.

Finition

- Avant de servir, saupoudrez généreusement de cacao amer.