

JEUDI 8 OCTOBRE 2026



Seine-Maritime

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

Déroulé

 10 PERSONNES

Ingrédients

Crème Dubarry :

- 2 choux-fleurs
- 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 :

- Épluchez et lavez les blancs de poireaux et les choux-fleurs
- Émincez finement les blancs de poireaux
- Prélevez quelques sommités de choux-fleurs avec la pointe d'un couteau et conservez-les au frais en attendant de les utiliser en garniture. Taillez le reste
- Portez le fond blanc de veau à ébullition
- Faites suer les blancs de poireaux avec le beurre, sans coloration
- Ajoutez 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 à 4 min afin de sécher ce roux.
- Laissez refroidir une fois l'opération terminée.
- Versez le fond blanc (chaud) petit à petit sur le roux (froid) au-dessus d'un feu doux/moyen, et mélangez soigneusement jusqu'à la reprise de l'ébullition.
- Ajouter les choux-fleurs taillés préalablement, puis rectifiez l'assaisonnement.
- Cuire lentement la préparation durant 20 min en mélangeant régulièrement pour éviter qu'elle n'accroche.
- Pendant ce temps, cuire les petites sommités de choux-fleurs à l'anglaise, durant 3 à 4 min et refroidissez-les dans de l'eau glacée puis égouttez-les
- À l'issue de la cuisson, mixer le potage afin d'avoir une texture parfaitement lisse, ajoutez une noix de beurre pour améliorer l'onctuosité
- Une fois mixé, ajoutez la crème petit à petit hors du feu.
- Au moment du dressage, déposez quelques sommités chaudes sur la crème Dubarry, saupoudrez de chapelure à l'ail, et déposez délicatement quelques morceaux de tuile de lin.

JEUDI 8 OCTOBRE 2026



Seine-Maritime

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

Déroulé

 10 PERSONNES

Ingrédients

Croustillant au lin

- 100 g de graines de lin de Seine-Maritime
- 20 g de fécule 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 fécule 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, puis abaissez-la 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 à 2 jours.

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 faites cuire à feu doux en mélangeant régulièrement. Lorsque le beurre devient légèrement coloré, ajoutez le persil préalablement haché.

JEUDI 8 OCTOBRE 2026



Seine-Maritime

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

Déroulé

 10 PERSONNES

Ingrédients

Cuisse de volaille confite au cidre et à l'estragon :

- 10 cuisses de pintade (vous pouvez choisir n'importe quelle autre volaille)
- 100 g de beurre
- 70 g de farine
- 1 bouteille de cidre
- 1 bouquet d'estragon
- 10 gousses d'ail
- 3 carottes
- 2 oignons
- 100 g de gingembre
- 1 L de fond blanc
- Sel / poivre

Cuisse de volaille 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, faites colorer les cuisses de pintades côté peau en premier, à feu moyen. Lorsque la coloration est légèrement marquée, ajoutez le beurre et laissez-le 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 gastronorme 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 une 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 préalablement 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 gastronorme contenant 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 gastronorme pour le maintien au chaud du 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, ajoutez une noix de beurre pour la brillance, portez à ébullition, et hors du feu, ajoutez la seconde partie de l'estragon préalablement haché finement, au dernier moment pour conserver la jolie couleur verte.

JEUDI 8 OCTOBRE 2026



Seine-Maritime

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



 10 PERSONNES

Ingrédients

Purée de carottes :

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

Pommes grenailles rôties :

- 1,5 kg de pommes de terre nouvelles, grenailles
- Huile de colza
- Thym séché
- Laurier
- Ail en chemise
- Romarin
- Sel / poivre

Déroulé

Purée de carottes :

- Épluchez les carottes et émincez-les finement
- Dans une grande russe (casserole), mettez 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 faites 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 pleine vitesse 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 la gardant couverte afin qu'elle ne sèche pas durant le service.

Pommes grenailles rôties :

- Nettoyez bien vos pommes de terre grenailles
- Mettez l'ensemble des ingrédients dans un bac gastronomique, et mélangez soigneusement 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 poires et lin :

- Tamisez toutes les poudres ensemble
- Faites 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 cet appareil au frais, le temps de faire le reste de la recette.
- Taillez les poires en deux, puis à plat en conservant 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 de former 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 déposez-y les demi-poires taillées, préalablement égouttées, sur le financier en prenant soin de légèrement les appuyer dans la pâte pour qu'elles s'y intègrent pendant la cuisson.
- Enfourez et faites cuire de 10 à 15 min selon la taille des moules.
- Un financier bien cuit doit être croustillant et moelleux à cœur.

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



 10
PERSONNES

Ingrédients

Financiers aux poires et lin :

- 85 g de sucre glace
- 45 g de poudre de noisettes
- 25 g de farine type 45
- 1 g de poudre de vanille
- 120 g de beurre
- 2 blancs d'œufs (75 g) à température ambiante
- 20 g de graines de lin torréfiées
- 3 poires entières au sirop

JEUDI 8 OCTOBRE 2026



Seine-Maritime

Financiers moelleux aux poires et lin, caramel au beurre salé



 10 PERSONNES

Ingrédients

Caramel au beurre salé :

- 35 g de glucose
- 75 g de sucre semoule
- 150 g de crème liquide
- 45 g de beurre demi-sel

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.
- Décuisez en versant la crème chaude en plusieurs fois (attention, cette étape provoque énormément de vapeur : veillez à ne pas vous brûler lors du versement)
- 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 tout de suite, vous pouvez le conserver à température 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.