

JEUDI 8 OCTOBRE 2026



Yonne

Salade de poireaux, vinaigrette de betterave et mimosa d'œuf fermier

 10
PERSONNES

Ingrédients

- 5 gros poireaux
- 5 œufs fermiers

Vinaigrette :

- 30 g de betterave
- ½ citron vert
- ½ citron jaune
- 2 g d'ail
- 20 g d'huile d'olive
- 20 g de sauce soja
- 20 g de sauce huître
- 5 g de miel
- 0,5 g de sel
- 10 g de gingembre

Déroulé

- Cuire les poireaux fondants à l'anglaise. Bien refroidir, ôter les premières feuilles puis les tailler en tronçons de 3 cm.
- Cuire les œufs durs, écaler puis les hacher.

Pour la vinaigrette :

- Zester les citrons puis les presser pour récupérer le jus.
- Hacher finement l'ail et le gingembre.
- Tailler la betterave cuite en fine brunoise.
- Mélanger tous les ingrédients ensemble.

JEUDI 8 OCTOBRE 2026



Yonne

Haut de cuisse de poulet fermier comme un coq au vin et jardinière carotte et pomme de terre

 10
PERSONNES

Ingrédients

- 10 hauts de cuisse

Sauce :

- 500 ml de vin rouge
- 1 L de fond de veau
- 50 g de carottes
- 1 bouquet garni
- 50 g d'oignons
- 50 g de poireau
- 30 g de céleri
- 2 gousses d'ail
- PM maïzena

Jardinière :

- 400 g de carottes nouvelles
- 400 g de petites pommes de terre
- 60 g de sauce

Déroulé

- Couper les légumes en mirepoix puis mettre les hauts de cuisse à mariner avec le vin rouge et la garniture.
- Le lendemain, égoutter la viande et les légumes.
- Saisir les hauts de cuisse à feu vif avec un peu d'huile de tournesol puis ajouter la garniture aromatique. Déglacer avec le vin rouge de la marinade puis mouiller avec le fond de veau. Ajouter le bouquet garni et les gousses d'ail.
- Cuire à feu très doux sans ébullition. Une fois cuit, décanter la viande, passer le jus de cuisson au chinois et réduire la sauce aux trois quarts. Lier si nécessaire avec un peu de maïzena puis rectifier l'assaisonnement.
- Laver et éplucher les pommes de terre et les carottes puis les tailler en tronçons réguliers. Les cuire à la vapeur ou à l'anglaise puis les lier dans la sauce du bœuf.
- Rectifier l'assaisonnement.

JEUDI 8 OCTOBRE 2026



Yonne

Fromage frais au coulis de cassis de Bourgogne

 10 PERSONNES

Ingrédients

- 10 faisselles de fromage frais
- 10 feuilles de menthe

- Coulis :
- 300 g de grains de cassis
- 50 g de sucre
- 60 g d'eau

Déroulé

- Mettre les grains de cassis, le sucre et l'eau dans une casserole puis cuire quelques minutes à feu doux.

- Réserver une cinquantaine de grains de cassis puis mixer le reste et passer au chinois.

- Mélanger les grains de cassis et le coulis puis laisser refroidir.

- Démouler la faisselle, ajouter le coulis et décorer d'une feuille de menthe.

JEUDI 8 OCTOBRE 2026



Yonne

Crumble aux raisins et aux pommes



 10
PERSONNES

Ingrédients

- 8 pommes Golden
- 250 g de raisins secs
- 200 g de miel

Crumble :

- 150 g de beurre
- 125 g de sucre
- 150 g de farine
- 150 g de poudre d'amande

Déroulé

- Éplucher et couper les pommes en brunoise.
- Mélanger avec le miel et les raisins secs.
- Mélanger le beurre et le sucre puis la farine et terminer par la poudre d'amande.
- Mettre le mélange de pommes dans un plat puis saupoudrer de crumble.
- Cuire à 180 °C durant 15/20 min.