

JEUDI 8 OCTOBRE 2026



Aude, Ariège & Pyrénées-Orientales

Potiron laqué au sapin du Canigou

 10 PERSONNES

Ingrédients

- 3kg Potiron
- 30cl Huile d'olive
- 10cl Sirop de sapin
- 1 botte Persil
- 300g Tomate cocktail
- 50cl Huile de pépin de raisin
- 100g Miel de fleurs
- PM Sel
- 1cl Vinaigre de Banyuls au Chenin
- 100g Échalotte
- 100g Beurre
- 1 botte Cresson

Déroulé

1. Potiron laqué au sapin du Canigou

- Nettoyer et désinfecter le potiron.
- Couper le potiron en tranches fines en gardant la peau (4 tranches par personne) et les disposer sur une plaque à pâtisserie.
- Mélanger l'huile d'olive, le sirop de sapin et le miel, à l'aide d'un pinceau.
- Badigeonner les tranches de potiron.
- Cuire à four sec 140 °C pendant 25 mn, refroidir et réserver en enceinte réfrigérée.

2. Réalisation de la fricasse de potiron

- Prendre le reste du potiron, l'éplucher et le détailler en brunoise.
- Ciseler finement les échalotes.
- Faire sauter le tout à l'huile de pépin de raisin et au beurre.
- Déglacer au vinaigre de Banyuls au Chenin, vérifier l'assaisonnement, refroidir et réserver.
- Confire les tomates au four, refroidir et réserver.
- Mixer le persil avec le reste de l'huile de pépin de raisin, jusqu'à obtention d'une crème de persil.
- Passer au chinois afin d'avoir une consistance très lisse.

3. Dressage

- Disposer la fricassée en quenelle au centre de l'assiette, ajouter harmonieusement les 4 tranches de potiron rôtis et déposer la tomate confite sur la fricassée.
- Décorer l'assiette avec la crème de persil et le cresson.
- Servir immédiatement.



 10
PERSONNES

Ingrédients

- 1.5kg Poitrine de cochon Pyreneus
- 2kg Champignons de Paris
- 100cl Rancio « Al Padri »
- 3 pcs Poire de la Rotja
- 300g Sucre
- 100cl Eau
- 1cl Vinaigre de vin
- 200g Poivre de Sichuan
- 200g Beurre
- 100g Farine
- 200cl Lait
- 200g Oignons
- 200g Emmental râpé
- 100g Aïoli
- 2kg Pommes de terre de Cerdagne
- 100g Ail rose
- 100cl Crème liquide
- PM Sel, poivre
- PM Branche de romarin

JEUDI 8 OCTOBRE 2026



Aude, Ariège & Pyrénées-Orientales

Poitrine de cochon Pyreneus en soubise de champignons, au Rancio « Al Padri », poire pochée au vinaigre au poivre de Sichuan. Gratin de pomme de terre de Cerdagne aux éclats d'ail rose

Déroulé 1/2

1. La veille de la consommation

- **Réalisation de la sauce soubise de champignons :**
- Trier et laver les champignons, les hacher finement, suer l'oignon et les champignons avec le beurre, jusqu'à évaporation de l'eau de végétation, singer avec la farine, laisser cuire 5 mn, ajouter le lait et cuire jusqu'à épaississement. Ajouter l'aïoli, vérifier l'assaisonnement et réserver.
- **Réalisation des poires pochées :**
- Nettoyer et désinfecter les poires, les éplucher.
- Confectionner le sirop (sucre, eau, vinaigre et poivre de Sichuan).
- Pocher les poires 20 mn, vérifier la cuisson à l'aide de la pointe du couteau.
- Refroidir, détailler les poires en 4 et réserver.
- **Cuisson de la poitrine de cochon :**
- Dédoubler la poitrine dans son épaisseur, l'étaler sur une planche, l'assaisonner, disposer la soubise de champignons, rouler la poitrine en rôti de 10 cm de diamètre et la ficeler au besoin.
- Cuire à four mixte 150 °C, sonde à cœur 73 °C.
- Récupérer le jus de cuisson, le monter au beurre et réserver le tout.



JEUDI 8 OCTOBRE 2026



Aude, Ariège & Pyrénées-Orientales

Poitrine de cochon Pyreneus en soubise de champignons, au Rancio « Al Padri », poire pochée au vinaigre au poivre de Sichuan. Gratin de pomme de terre de Cerdagne aux éclats d'ail rose

 10 PERSONNES

Ingrédients

- 1500g Poitrine de cochon Pyreneus
- 2kg Champignons de Paris
- 100cl Rancio « Al Padri »
- 3 pcs Poire de la Rotja
- 300g Sucre
- 100cl Eau
- 1cl Vinaigre de vin
- 200g Poivre de Sichuan
- 200g Beurre
- 100g Farine
- 200cl Lait
- 200g Oignons
- 200g Emmental râpé
- 100g Aïoli
- 2kg Pomme de terre de Cerdagne
- 100g Ail rose
- 100cl Crème liquide
- PM Sel, poivre
- PM Branche de romarin

Déroulé 2/2

2. Réalisation du gratin de pomme de terre

- Trier, laver et désinfecter les pommes de terre, les éplucher et les couper en fines lamelles (ne pas remettre dans l'eau une fois coupées). Préparer le mélange : lait + crème, ajouter l'ail rose finement ciselé, vérifier l'assaisonnement. Mettre les pommes de terre dans une plaque gastronome et verser le mélange dessus, cuire à 150 °C à four sec pendant 1 h, vérifier la cuisson et réserver jusqu'au moment du service.

3. Dressage

- Couper les poitrines farcies en tranches de 100 g.
- Détailler le gratin de pommes de terre en portion de 200 g.
- Dans l'assiette, disposer une tranche de poitrine farcie, un quartier de poire et une portion de gratin, arroser d'une cuillère de jus de cuisson et décorer avec le romarin.



JEUDI 8 OCTOBRE 2026



Aude, Ariège & Pyrénées-Orientales

Poitrine de cochon Pyreneus en soubise de champignon, au Rancio « Al Padri », poire pochée au vinaigre au poivre de Sichuan. Gratin de pomme de terre de Cerdagne aux éclats d'ail rose

 10 PERSONNES

Ingrédients

Déclinaison végétarienne

- 1kg Pois chiches de SERVIAN
- 200g Oignons
- 50g Ail
- PM Thym
- 1kg Tomates

Déroulé

Déclinaison végétarienne

Préparation :

- La veille, faire tremper les pois chiches dans l'eau toute la nuit en enceinte réfrigérée.
- Le jour de la consommation : faire suer les oignons et l'ail, couper les tomates en quartiers et les rajouter aux oignons et laisser mijoter 20 mn.
- Mettre les pois chiches en cuisson départ eau froide et ne surtout pas saler.
- Une fois cuits, les rajouter à la sauce tomate et laisser 15 mn.
- Maintenir au chaud jusqu'au moment du service.
- Au moment du dressage, remplacer la viande par le ragoût de pois chiches.

JEUDI 8 OCTOBRE 2026



Aude, Ariège & Pyrénées-Orientales

**Brioche de l'association UNAPEI 66
perdue façon pudding caramélisée,
mousseline de Mato à la vanille de
Madagascar, confiture de figes bio de
l'association du Val de Sournia**

 10
PERSONNES

Ingrédients

Pudding :

- 200g Brioche de l'association UNAPEI 66
- 25cl Lait
- 10cl Crème entière liquide
- 3 Œufs entier
- 100g Sucre
- 1 c. à café Extrait de vanille
- Moule à cake

Mousseline de Mato — Crème anglaise :

- 250g Crème entière liquide
- 100cl Lait entier
- 3 Jaunes d'œufs
- 100g Sucre semoule
- 1u Vanille (gousse ou extrait)

Mousseline de Mato — Crème pâtissière :

- 100cl Lait entier
- 150g Sucre semoule
- 100g Farine
- 1 gousse de vanille (ou extrait)
- 4 Jaunes d'œufs
- 200g Mato
- 200g Confiture de figes bio de l'association du Val de Sournia

Déroulé

1. Brioche perdue façon pudding caramélisée

- Détailler la brioche en cubes.
- Blanchir les œufs et le sucre, ajouter le lait et la crème, puis incorporer la brioche.
- Mélanger l'ensemble et verser la préparation dans des moules à cake.
- Enfourner 35 minutes à 180 °C.

2. Mousseline de Mato

- **Crème anglaise :**
 - Faire bouillir la crème, le lait et la vanille.
 - Blanchir les jaunes d'œufs et le sucre.
 - Verser le lait chaud sur les œufs blanchis, cuire à la nappé.
 - Refroidir et réserver au froid.
- **Crème pâtissière :**
 - Faire bouillir le lait et la vanille.
 - Blanchir les jaunes d'œufs avec le sucre et la farine.
 - Cuire l'ensemble jusqu'à épaississement.
 - Refroidir et réserver au froid.
 - Mélanger la crème anglaise et la crème pâtissière.
 - Incorporer le Mato.

3. Dressage

- Trancher le pudding en 10 portions et couper en triangle.
- Caraméliser les tranches au chalumeau.
- Déposer une quenelle de mousseline de Mato, deux demi-tranches de pudding perdu.
- Ajouter une petite quenelle de confiture de figes du Val de Sournia.
- Finir avec quelques zestes d'orange (facultatif).
- Servir immédiatement.