

JEUDI 8 OCTOBRE 2026



## Corrèze

### Tartelette Courge et Champignons



 10  
PERSONNES

## Ingrédients

### Pâte Brisée :

- 500g Farine
- 250g Beurre
- 25g Sucre
- 10g Sel
- 2u Jaunes d'œuf
- 100g Eau

### Appareil à crème prise :

- 20cl Lait
- 20cl Crème
- 4u Œufs
- PM Sel / Poivre

### Garnitures :

- 800g Courge Butternut
- 250g Champignons de Paris
- 250g Shiitakés
- PM Ail / Échalotes
- 200g Mesclun

## Déroulé

- Réaliser la pâte brisée et former les cercles de pâte.
- Éplucher les courges, tailler en morceaux et les faire rôtir.
- Laver et tailler les champignons, les cuire au beurre avec l'ail haché puis refroidir.
- Réaliser l'appareil à crème prise.
- Disposer les ingrédients dans la tartelette, verser l'appareil et cuire 30 à 40 min à 180°.
- Au moment de l'envoi, dresser avec le mesclun, des lamelles de champignons à cru et quelques graines de courge torréfiées.

JEUDI 8 OCTOBRE 2026



## Corrèze

### Effiloché de Canard, galettes de pommes de terre aux châtaignes.

 10 PERSONNES

### Ingrédients

#### Effiloché :

- 8 pcs Cuisses de canard
- PM Graisse de canard
- 3 pcs Gousses d'ail
- 2 pcs Oignons

#### Galettes :

- 200g Oignons
- 1500g Pommes de terre
- 300g Châtaignes
- 2u Œufs
- 200g Farine
- PM Sel / Poivre

#### Sauce :

- 2 pcs Carcasses de canard
- 1 pcs Oignon
- 3 pcs Carottes
- 1 pcs Poireau
- 1 pot Moutarde violette

### Déroulé

- Mettre les cuisses de canard au sel 12h.
- Rincer et mettre à confire environ 1h30 à la graisse de canard.
- À chaud, effiloche et ajouter les oignons et l'ail ciselés.
- Mélanger et mouler en cercle individuel et réserver au frais.
- Au moment, décercler et faire dorer à la graisse de canard.
- Éplucher les pommes de terre et les oignons, les râper finement.
- Concasser les châtaignes grossièrement.
- Ajouter la farine, les œufs, les châtaignes, saler, poivrer et mélanger.
- Dans une poêle, faire dorer les galettes d'un côté et de l'autre.
- Plaquer sur papier cuisson et finir la cuisson au four.
- Réaliser la sauce.
- Faire revenir les carcasses en morceaux dans une casserole.
- Ajouter la garniture aromatique puis mouiller à hauteur avec de l'eau.
- Laisser cuire 2h.
- Faire réduire le bouillon, ajouter la moutarde violette.
- Rectifier l'assaisonnement et la consistance.

JEUDI 8 OCTOBRE 2026



## Corrèze

### Mousse de fromage blanc, pommes caramélisées et croquant aux noix

 10 PERSONNES

#### Ingrédients

##### Pommes caramélisées :

- 5 pcs Pommes Royal Gala
- PM Beurre

##### Mousse de fromage blanc :

- 3u Jaunes d'œufs
- 125g Sucre
- 1u Gousse de vanille
- 500g Fromage blanc
- 1u Jus de citron jaune
- 6u Feuilles de gélatine
- 300g Crème fouettée

##### Croquant aux noix :

- 60g Noix
- 70g Farine
- 1u Œuf
- 1 pincée Sel
- 60g Sucre

#### Déroulé

- Peler les pommes et les tailler en quatre.
- Réaliser un caramel, déglacer au beurre.
- Placer les pommes dans un gastro, verser le caramel.
- Cuire au four environ 20 min à 170°.
- Réaliser la mousse de fromage blanc.
- Faire tremper la gélatine dans de l'eau froide.
- Réaliser la crème fouettée.
- Faire fondre la gélatine avec le jus de citron et incorporer le fromage blanc et la crème fouettée.
- Monter en couches successives pommes et mousse dans une verrine.
- Réaliser le croquant aux noix.
- Concasser les noix.
- Mélanger les noix avec l'œuf, le sucre et la farine.
- Cuire au four sur une plaque à 170° environ 15 min comme un crumble.