

JEUDI 8 OCTOBRE 2026



Drôme

Soupe de lentilles, sa salade de lentilles et croûton

 10 PERSONNES

Ingrédients

Soupe :

- 300 g Lentilles
- 150 g Oignons
- 150 g Carottes
- 40 g Beurre
- 1,5 L Bouillon de légumes
- 1 Bouquet garni

Salade de lentilles et croûton :

- PM Croûtons
- 50 g Lentilles
- 25 g Carottes
- 25 g Oignons
- 20 g Beurre
- 50 cl Bouillon de légumes
- 1 Bouquet garni
- PM Sarriette
- PM Thym
- PM Huile d'olive
- PM Vinaigre de xérès

Déroulé

Soupe :

- Faire revenir au beurre les oignons et les carottes.
- Ajouter les lentilles et le bouquet garni.
- Mouiller avec le bouillon de légumes et faire cuire.
- Une fois cuite, mixer la soupe, assaisonner et réserver au chaud.

Salade de lentilles et croûtons :

- Faire cuire les lentilles.
- Les rafraîchir et les égoutter.
- Assaisonner à l'huile d'olive, vinaigre de xérès, sarriette et thym.
- Dresser sur un toast.

JEUDI 8 OCTOBRE 2026



Drôme

Paleron longuement confit et son panais écrasés au café

 10 PERSONNES

Ingrédients

Paleron :

- 2,4 kg Paleron
- 10 Carottes
- 200 g Lardons fumés
- 3 Oignons
- 3 Gousses d'ail
- 3 L Bouillon de bœuf
- 1,5 L Vin rouge (optionnel)
- PM Thym
- PM Laurier

Panais au café :

- 1,5 kg Panais
- 1 L Lait
- 1 L Eau
- 25 g Grains de café
- PM Gros sel
- PM Crème ou beurre

Déroulé

Paleron :

- Faire revenir le paleron.
- Le retirer puis faire revenir la garniture.
- Mettre le paleron dans un bac gastro haut.
- Ajouter la garniture, le bouillon, le vin et couvrir.
- Placer le bac dans un four mixte à 150°C avec 100% d'humidité pendant 3 à 4 heures.

Panais au café :

- Éplucher le panais puis le couper.
- Faire infuser les grains de café dans le lait et l'eau pendant 15 min.
- Retirer les grains de café puis ajouter le panais.
- Une fois cuit, égoutter le panais puis le mixer.
- Ajouter ensuite de la crème ou du beurre à convenance.

JEUDI 8 OCTOBRE 2026



 10
PERSONNES

Ingrédients

Chausson feuilleté :

- PM Pâte feuilletée
- 500 g Champignons de Paris frais
- 250 g Épinards hachés surgelés ou 500 g d'épinards frais
- 25 cl Lait
- 19 g Beurre
- 19 g Farine
- 30 g Échalotes
- 2 Jaunes d'œufs

Panais au café :

- 1,5 kg Panais
- 1 L Lait
- 1 L Eau
- 25 g Grains de café
- PM Gros sel
- PM Crème ou beurre

Drôme

PLAT OPTION VÉGÉTARIENNE :

Chausson feuilleté aux champignons et épinards et son panais écrasés au café

Déroulé

Chausson feuilleté :

- Laver les champignons, les émincer puis les faire revenir au beurre.
- Ajouter les échalotes et égoutter.
- Faire cuire les épinards, les égoutter puis les faire revenir au beurre.
- Réaliser une béchamel.
- Mélanger les champignons, les épinards et la béchamel.
- Mettre environ 50 g de mélange par feuilleté.
- Faire dorer au four à 180°C pendant 25 min.

Panais au café :

- Éplucher le panais puis le couper.
- Faire infuser les grains de café dans le lait et l'eau pendant 15 min.
- Retirer les grains de café puis ajouter le panais.
- Une fois cuit, égoutter le panais puis le mixer.
- Ajouter ensuite de la crème ou du beurre à convenance.

JEUDI 8 OCTOBRE 2026



Drôme

Financier à la fleur d'oranger et mousse au chocolat

 10 PERSONNES

Ingrédients

Financiers à la Fleur d'Oranger :

- 120 g Sucre
- 63 g Poudre d'amande
- 108 g Blancs d'œufs
- 15 g Farine
- 15 g Fleur d'oranger
- 90 g Beurre noisette

Mousse au Chocolat :

- 300 g Chocolat 58%
- 50 g Beurre
- 8 Œufs frais

Déroulé

Mousse au Chocolat :

- Clarifier les œufs.
- Faire fondre le chocolat et le beurre.
- Détendre le chocolat avec un peu de blanc monté.
- Ajouter les jaunes d'œufs.
- Incorporer les blancs d'œufs.

Financiers à la Fleur d'Oranger :

- Mélanger le sucre, la poudre d'amande, les blancs d'œufs et la fleur d'oranger.
- Ajouter le beurre noisette tempéré.
- Faire cuire la préparation à 165°C environ 12 min dans des ramequins beurrés (environ 30 g par financier).
- Après refroidissement, dresser la mousse au chocolat sur le biscuit dans un ramequin.