

JEUDI 8 OCTOBRE 2026



Haute-Saône

Crème de panais, brunoise de pomme Granny Smith, noisettes torréfiées et huile de persil

 10 PERSONNES

Ingrédients

Crème de panais :

- 1 000 g Panais épluchés
- 1 Oignon
- 30 g Beurre
- 1 L Bouillon de volaille
- 200 g Crème épaisse
- PM Sel fin
- PM Poivre du moulin

Brunoise de pomme :

- 2 Pommes Granny Smith
- 1 Citron vert (zeste et jus)
- Garniture :
- 100 g Noisettes

Huile de persil :

- 1 botte Persil plat
- 200 g Huile de pépins de raisin ou huile neutre

Finition :

- PM Pluches de cerfeuil

Déroulé 1/2

Crème de panais :

- Éplucher les panais et l'oignon puis les émincer.
- Faire fondre le beurre dans une casserole et faire suer l'oignon jusqu'à légère coloration.
- Ajouter les panais et poursuivre la cuisson pendant 10 minutes en remuant régulièrement.
- Mouiller avec le bouillon de volaille.
- Porter à ébullition puis cuire à couvert pendant environ 20 minutes à feu doux, jusqu'à ce que les panais soient fondants.
- Ajouter la crème épaisse puis mixer finement jusqu'à obtenir une texture lisse et onctueuse.
- Rectifier l'assaisonnement en sel et poivre.
- Passer au chinois étamine si nécessaire pour obtenir une texture parfaitement soyeuse.

Brunoise de pomme :

- Tailler les pommes Granny Smith en brunoise régulière.
- Ajouter le zeste et le jus du citron vert.
- Mélanger délicatement et réserver au frais.

JEUDI 8 OCTOBRE 2026



Haute-Saône

Crème de panais, brunoise de pomme Granny Smith, noisettes torréfiées et huile de persil



Ingrédients

Crème de panais :

- 1 000 g Panais épluchés
- 1 Oignon
- 30 g Beurre
- 1 L Bouillon de volaille
- 200 g Crème épaisse
- PM Sel fin
- PM Poivre du moulin

Brunoise de pomme :

- 2 Pommes Granny Smith
- 1 Citron vert (zeste et jus)
- Garniture :
- 100 g Noisettes

Huile de persil :

- 1 botte Persil plat
- 200 g Huile de pépins de raisin ou huile neutre

Finition :

- PM Pluches de cerfeuil

Déroulé

Noisettes torréfiées :

- Torrifier les noisettes au four à 160°C pendant 10 à 12 minutes.
- Laisser refroidir puis concasser grossièrement.

Huile de persil :

- Effeuille le persil.
- Mixer le persil avec l'huile jusqu'à obtenir une huile bien verte.
- Filtrer au chinois fin et réserver.

Dressage :

- Servir environ 200 g de crème de panais tiède dans une assiette creuse.
- Déposer au centre une cuillère de brunoise de pomme Granny Smith acidulée.
- Parsemer de noisettes torréfiées concassées.
- Ajouter un trait d'huile de persil.
- Terminer avec quelques pluches de cerfeuil.

JEUDI 8 OCTOBRE 2026



Haute-Saône

Ballotine de volaille, sauce comté légèrement moutardée, polenta à la semoule de gaudes et carottes glacées



 10 PERSONNES

Ingrédients

Ballotine de volaille :

- 10 Suprêmes de volaille
- PM Sel fin
- PM Poivre du moulin

Polenta à la semoule de gaudes (60 cubes, il en restera) :

- 1,5 L Lait
- 1,5 L Eau
- 540 g Polenta précuite
- 60 g Semoule de gaudes
- 100 g Beurre
- 50 g Comté râpé
- PM Sel fin
- PM Poivre du moulin

Carottes glacées :

- 10 Carottes fanes
- 30 g Beurre
- 1 pincée Sucre
- PM Sel fin
- PM Poivre du moulin

Déroulé

Ballotine de volaille :

- Retirer les manchons des suprêmes et les réserver pour la réalisation du fond de volaille.
- Assaisonner les suprêmes de sel et de poivre.
- Rouler chaque suprême en ballotine à l'aide d'un film cuisson adapté.
- Cuire au four vapeur à 70°C pendant 1 heure.
- Refroidir rapidement, puis réserver.

Polenta à la semoule de gaudes :

- Porter à ébullition le lait et l'eau.
- Assaisonner en sel et poivre.
- Verser la semoule de gaudes puis la polenta en pluie tout en mélangeant.
- Cuire selon le temps indiqué par le fabricant en remuant régulièrement.
- Hors du feu, incorporer le beurre en parcelles puis le comté râpé.
- Rectifier l'assaisonnement.
- Couler la préparation dans une plaque gastro légèrement graissée.
- Lisser soigneusement la surface.
- Laisser refroidir complètement.
- Détailler en 60 cubes réguliers avant utilisation.

Carottes glacées :

- Éplucher les carottes fanes en conservant environ 6 cm de fane.
- Disposer les carottes dans une sauteuse.
- Ajouter de l'eau à hauteur, le beurre, une pincée de sucre, le sel et le poivre.
- Cuire à couvert jusqu'à évaporation presque complète du liquide.
- Vérifier la cuisson des carottes.
- Poursuivre la réduction jusqu'à évaporation totale de l'eau.
- Enrober les carottes du glaçage obtenu afin de les rendre brillantes et légèrement caramélisées.

JEUDI 8 OCTOBRE 2026



Haute-Saône

Ballotine de volaille, sauce comté légèrement moutardée, polenta à la semoule de gaudes et carottes glacées



 10
PERSONNES

Ingrédients

Fond de volaille :

- PM Manchons des suprêmes de volaille
- 1 Carotte
- 1 Blanc de poireau
- 1 Oignon
- 1 Bouquet garni

Sauce comté légèrement moutardée :

- 100 g Échalotes
- 100 g Vin blanc
- 500 g Fond de volaille
- 300 g Crème épaisse
- 1 c. à soupe Moutarde
- 60 g Comté râpé
- PM Sel fin
- PM Poivre du moulin

Déroulé

Fond de volaille :

- Concasser les manchons de volaille.
- Les faire colorer légèrement.
- Ajouter la carotte, toutes les épluchures, le poireau, l'oignon émincé et le bouquet garni.
- Mouiller à l'eau froide.
- Porter à frémissement et écumer régulièrement.
- Cuire à feu doux pendant environ 1 h 30.
- Passer au chinois puis réserver.

Sauce comté légèrement moutardée :

- Émincer finement les échalotes.
- Les faire suer puis déglacer avec le vin blanc.
- Réduire presque à sec.
- Ajouter le fond de volaille et réduire légèrement.
- Incorporer la crème épaisse.
- Mixer puis passer au chinois étamine.
- Assaisonner en sel et poivre.
- Ajouter la moutarde puis le comté râpé.
- Mélanger jusqu'à parfaite fonte du fromage.
- Maintenir au chaud sans faire bouillir.

Dressage :

- Griller côté peau les ballotines, et les maintenir à température.
- Disposer 1 cube de polenta doré à la poêle ou au four.
- Ajouter une carotte glacée.
- Napper légèrement de sauce comté moutardée.
- Servir le reste de sauce en saucière si souhaité.

JEUDI 8 OCTOBRE 2026



Haute-Saône

Biscuit moelleux chocolat et amande, légère ganache montée et éclats de grillotine

 10 PERSONNES

Ingrédients

Biscuit chocolat :

- 1,5 Œufs
- 63 g Sucre glace
- 63 g Poudre d'amande
- 8 g Maïzena
- 8 g Cacao en poudre non sucré
- 15 g Sucre semoule
- 45 g Beurre fondu

Ganache montée au chocolat (à réaliser la veille) :

- 75 g Chocolat noir
- 225 g Crème liquide entière 35% MG

Gelée de griotte :

- 25 cl Purée de griotte sucrée
- 3 g Agar-agar

Finition :

- 10 Griottines ou cerises Bigarreau au sirop

Déroulé

Biscuit chocolat :

- Préchauffer le four à 170°C.
- Faire fondre le beurre et le réserver.
- Dans la cuve du batteur, fouetter les œufs avec le sucre glace jusqu'à obtention d'un mélange mousseux ayant doublé de volume.
- Tamiser ensemble la poudre d'amande, la Maïzena, le cacao en poudre et le sucre semoule.
- Incorporer délicatement les poudres au mélange œufs-sucre.
- Ajouter le beurre fondu tiède et mélanger délicatement à la maryse.
- Couler l'appareil dans un cadre posé sur une plaque recouverte de papier cuisson.
- Lisser la surface.
- Cuire à 170°C pendant environ 15 minutes.
- Vérifier la cuisson à l'aide de la pointe d'un couteau.
- Laisser refroidir sans retirer le cadre.

Ganache montée au chocolat (J-1) :

- Porter la crème liquide à frémissement.
- Verser la crème chaude en trois fois sur le chocolat noir préalablement haché.
- Émulsionner soigneusement afin d'obtenir une ganache lisse et brillante.
- Filmer au contact.
- Réserver au réfrigérateur pendant au minimum 12 heures.

JEUDI 8 OCTOBRE 2026



Haute-Saône

Biscuit moelleux chocolat et amande, légère ganache montée et éclats de grillotine

 10 PERSONNES

Ingrédients

Biscuit chocolat :

- 1,5 Œufs
- 63 g Sucre glace
- 63 g Poudre d'amande
- 8 g Maïzena
- 8 g Cacao en poudre non sucré
- 15 g Sucre semoule
- 45 g Beurre fondu

Ganache montée au chocolat (à réaliser la veille) :

- 75 g Chocolat noir
- 225 g Crème liquide entière 35% MG

Gelée de griotte :

- 25 cl Purée de griotte sucrée
- 3 g Agar-agar

Finition :

- 10 Griottines ou cerises Bigarreau au sirop

Déroulé

Gelée de griotte :

- Mélanger l'agar-agar avec la purée de griotte froide.
- Porter à ébullition tout en fouettant.
- Maintenir l'ébullition pendant 1 minute.
- Verser immédiatement sur le biscuit refroidi.
- Répartir uniformément à l'aide d'une spatule.
- Laisser prendre au réfrigérateur.

Finition :

- Une fois la gelée bien prise, détailler le biscuit en carrés réguliers.
- Monter la ganache au batteur jusqu'à obtention d'une texture souple et aérienne.
- Garnir une poche munie d'une douille cannelée.

Dressage :

- Déposer un carré de biscuit chocolat et gelée de griotte dans chaque assiette.
- Pocher une belle rosace de ganache montée au chocolat.
- Terminer avec une griottine ou une cerise Bigarreau au sirop.