

JEUDI 8 OCTOBRE 2026



Mayenne

Macédoine de Légumes d'Automne à la Mayonnaise de Port-Salut

 10 PERSONNES

Ingrédients

Légumes :

- 250 g Carottes en brunoise
- 250 g Navets en brunoise
- 250 g Céleri-rave en brunoise
- 250 g Panais en brunoise
- 170 g Haricots verts
- 170 g Petits pois

Mayonnaise au Port-Salut :

- 3 Jaunes d'œufs
- 17 g Moutarde
- 33 cl Huile neutre
- 1,5 c. à soupe Vinaigre de vin blanc
- 133 g Port-Salut râpé
- PM Sel, poivre

Finition :

- PM Pluches de cerfeuil ou persil plat

Déroulé

- Tailler en brunoise les carottes, navets, céleri-rave, panais, haricots verts et petits pois.
- Cuire les légumes séparément à l'eau bouillante salée puis les refroidir rapidement.
- Réaliser une mayonnaise avec les jaunes d'œufs, la moutarde, l'huile neutre et le vinaigre de vin blanc.
- Incorporer le Port-Salut râpé et assaisonner de sel et de poivre.
- Mélanger délicatement les légumes refroidis avec la mayonnaise au Port-Salut.
- Terminer avec quelques pluches de cerfeuil ou de persil plat avant le dressage.

JEUDI 8 OCTOBRE 2026



Mayenne

Filet Mignon de Porc Rôti, Poêlée de Champignons et Courge, Sauce au Camembert Bon Mayennais

 10 PERSONNES

Ingrédients

Viande :

- 1,5 kg Filet mignon de porc
- Poêlée :
- 1 kg Courge butternut en dés
- 750 g Champignons de Paris émincés
- 2,5 Échalotes ciselées
- 2,5 c. à soupe Huile
- 50 g Beurre

Sauce au camembert :

- 375 g Camembert Bon Mayennais
- 50 cl Crème liquide

Assaisonnement :

- PM Sel, poivre

Déroulé

- Saisir le filet mignon dans une poêle avec l'huile, puis le faire rôtir au four à 180°C pendant 18 à 20 minutes.
- Faire revenir l'échalote au beurre, ajouter la courge et les champignons, puis cuire environ 15 minutes jusqu'à obtenir une belle coloration. Assaisonner.
- Pour la sauce, faire fondre le Camembert Bon Mayennais dans la crème chaude et mélanger jusqu'à obtenir une sauce lisse.
- Trancher le filet mignon, dresser avec la poêlée de légumes et napper de sauce au camembert.

JEUDI 8 OCTOBRE 2026



Mayenne

Riz au Lait, Caramel Beurre Salé et Pop-corn

 10 PERSONNES

Ingrédients

Riz au lait :

- 300 g Riz rond
- 2,5 L Lait entier
- 200 g Sucre
- 2,5 Gousses de vanille

Caramel beurre salé :

- 250 g Sucre
- 100 g Beurre demi-sel
- 25 cl Crème liquide chaude

Finition :

- PM Pop-corn nature

Déroulé

- Rincer le riz puis le blanchir 2 minutes dans l'eau bouillante. Égoutter.
- Porter le lait à ébullition avec la vanille, ajouter le riz et cuire à feu doux environ 35 minutes en remuant régulièrement. Ajouter le sucre en fin de cuisson. Laisser refroidir.
- Réaliser un caramel à sec avec le sucre. Hors du feu, incorporer le beurre puis la crème chaude. Mélanger jusqu'à obtenir une sauce lisse.
- Dresser le riz au lait dans des verrines, ajouter une généreuse cuillère de caramel beurre salé et terminer avec du pop-corn pour apporter du croquant.