



JEUDI 8 OCTOBRE 2026



Moselle

Cromesquis de champignons des bois, brunoise de butternut et velouté de champignons

Ingrédients

 10 PERSONNES

Cromesquis de champignons des bois

- 1,2 kg de champignons des bois
- 60 g d'échalote
- 25 cl de crème liquide
- ½ bouquet de persil
- 2 oeufs (duxelles)
- 50 g de beurre
- 2 oeufs (panure)
- 200 g de chapelure
- 100 g de farine

Brunoise de butternut

- 500 g de butternut
- 50 g d'échalote
- 50 g de beurre
- 100 g de tomme de Moselle

Velouté de champignons

- 300 g de champignons des bois
- 50 g d'échalote
- 30 cl de bouillon de légumes
- 20 cl de crème

Assaisonnement & divers

- PM de sel fin et poivre
- PM de fleur de sel
- PM d'huile de friteuse

Déroulé 1/2

Cromesquis de champignons

- Réaliser une duxelles de champignons et bien la dessécher.
- Ajouter la crème, la réduire puis lier avec les 2 oeufs.
- Mouler et refroidir rapidement la duxelles.
- Paner à l'anglaise deux fois.
- Frire à 180 °C jusqu'à obtention d'une belle coloration.

Brunoise de butternut

- Éplucher et tailler le butternut en brunoise, puis ciseler les échalotes.
- Faire suer au beurre les échalotes et la brunoise de butternut pendant 10 à 15 minutes.
- Lier avec la tomme de Moselle râpée et vérifier l'assaisonnement.



JEUDI 8 OCTOBRE 2026



Moselle

Cromesquis de champignons des bois, brunoise de butternut et velouté de champignons

Ingrédients

 10 PERSONNES

Cromesquis de champignons des bois

- 1,2 kg de champignons des bois
- 60 g d'échalote
- 25 cl de crème liquide
- ½ bouquet de persil
- 2 oeufs (duxelle)
- 50 g de beurre
- 2 oeufs (panure)
- 200 g de chapelure
- 100 g de farine

Brunoise de butternut

- 500 g de butternut
- 50 g d'échalote
- 50 g de beurre
- 100 g de tomme de Moselle

Velouté de champignons

- 300 g de champignons des bois
- 50 g d'échalote
- 30 cl de bouillon de légumes
- 20 cl de crème

Assaisonnement & divers

- PM de sel fin et poivre
- PM de fleur de sel
- PM d'huile de friteuse

Déroulé 2/2

Velouté de champignons des bois

- Faire suer les échalotes ciselées et les champignons des bois.
- Mouiller avec le bouillon de légumes et cuire pendant 15 minutes.
- Mixer puis lier avec la crème.
- Vérifier l'assaisonnement.

Dressage

- Disposer la brunoise de butternut au fond d'une assiette creuse à l'aide d'un emporte-pièce de 60 cm.
- Disposer le velouté de champignons dans le creux de l'assiette et ajouter le cromesquis sur la brunoise de butternut.



JEUDI 8 OCTOBRE 2026



Moselle

Mignon de porc en croute de sarriette, crémeux de céleri livèche et polenta croustillante

 10 PERSONNES

Ingrédients

Mignon de porc en croute de sarriette

- 2 kg de filet mignon de porc
- 30 g d'ail
- PM de thym
- 50 g de beurre

Croute de sarriette

- 100 g de chapelure
- 100 g de beurre
- 100 g de tomme de Moselle râpée
- 30 g de sarriette

Sauce au vin rouge de Moselle

- 250 g d'oignons rouge
- 50 g de beurre
- 20 cl de vin rouge rouge
- 40 cl de fond brun lié
- 80 g de beurre finition

Assaisonnement & divers

- PM de sel fin et poivre
- PM de fleur de sel
- PM d'huile de friteuse

Crémeux de céleri et livèche

- 1,2 kg de céleri rave
- 50 cl de bouillon de légumes
- 20 cl de crème
- 40 g de livèche
- 40 g de beurre

Polenta croustillante

- 250 g de semoule polenta
- 1 L de lait
- 50 g de beurre
- 150 g de farine
- 100 g de beurre ou huile

Assaisonnements

- PM de sel fin/poivre
- PM de fleur de sel



JEUDI 8 OCTOBRE 2026



Moselle

Mignon de porc en croûte de sarriette, crémeux de céleri livèche et polenta croustillante

Déroulé 1/2

Réalisation de la croûte de sarriette

- Hacher la sarriette.
- Travailler le beurre en pommade, ajouter tous les autres ingrédients et bien mélanger.
- Étaler finement entre deux feuilles de papier sulfurisé et réserver au frais.

Cuisson du mignon de porc

- Parer le mignon et l'assaisonner.
- Le monter en ballottine et le cuire à basse température à 57 °C pendant 1 h à 1 h 30.
- Après cuisson, le saisir au beurre puis réserver.

Finition du mignon en croûte

- Détailler le mignon en tronçons de 150 g et disposer la croûte de sarriette sur chaque morceau.
- Colorer au four chaud ou à la salamandre.

Sauce au vin de Moselle

- Éplucher et émincer les oignons rouges.
- Les faire suer au beurre, puis déglacer au vin rouge et laisser réduire.
- Mouiller avec le fond brun lié et réduire jusqu'à obtenir une consistance nappante.
- Monter au beurre et vérifier l'assaisonnement.



JEUDI 8 OCTOBRE 2026



Moselle

Mignon de porc en croûte de sarriette, crèmeux de céleri livèche et polenta croustillante

Déroulé 2/2

Crèmeux de céleri

- Éplucher le céleri-rave et prélever 40 billes à l'aide d'une cuillère à pomme parisienne.
- Avec le reste du céleri, réaliser une purée, la lier à la crème puis incorporer la livèche hachée.
- Vérifier l'assaisonnement.
- Glacer les billes avec le bouillon de légumes et le beurre.

Polenta croustillante

- Faire chauffer le lait et le beurre, puis cuire la polenta pendant 15 à 20 minutes en remuant régulièrement.
- Vérifier l'assaisonnement.
- Graisser un cadre de 3 cm de hauteur et y couler la polenta.
- Détailler des bâtonnets de 100 g de polenta et les rouler dans la farine.
- Les faire sauter au beurre ou les frire.

Dressage

- Dresser le crèmeux de céleri en quenelle ou à la poche.
- Disposer le bâtonnet de polenta ainsi que les billes de céleri.
- Napper de sauce au vin de Moselle.
- Déposer par-dessus le mignon de porc en croûte de sarriette.



JEUDI 8 OCTOBRE 2026



Moselle



Avec poisson !

Filet de lieu en croute de sarriette, crémeux de céleri livèche et polenta croustillante

Ingrédients

 **10 PERSONNES**

Filet de lieu en croute de sarriette

- 1,8 kg de filet de lieu
- 100 g de farine
- 50 g de beurre

Croute de sarriette

- 100 g de chapelure
- 100 g de beurre
- 100 g de tomme de Moselle râpée
- 30 g de sarriette

Sauce au vin rouge de Moselle

- 250 g d'oignons rouge
- 50 g de beurre
- 20 cl de vin rouge rouge
- 40 cl de fumet de poisson
- 100 g de beurre finition

Assaisonnement & divers

- PM de sel fin et poivre
- PM de fleur de sel
- PM d'huile de friteuse

Crémeux de céleri et livèche

- 1,2 kg de céleri rave
- 50 cl de bouillon de légumes
- 20 cl de crème
- 40 g de livèche
- 40 g de beurre

Polenta croustillante

- 250 g de semoule polenta
- 1 L de lait
- 50 g de beurre
- 150 g de farine
- 100 g de beurre ou huile

Assaisonnements

- PM de sel fin/poivre
- PM de fleur de sel



JEUDI 8 OCTOBRE 2026



Moselle

Filet de lieu en croûte de sarriette, crémeux de cèleri livèche et polenta croustillante

Déroulé 1/2

Réalisation de la croûte de sarriette

- Hacher la sarriette.
- Travailler le beurre en pommade, ajouter tous les autres ingrédients et bien mélanger.
- Étaler finement entre deux feuilles de papier sulfurisé et réserver au frais.

Cuisson des filets de lieu

- Détailler des pavés de lieu et les assaisonner.
- Fariner légèrement les filets.
- Les saisir au beurre puis réserver.

Finition des filets en croûte

- Disposer la croûte de sarriette sur les filets de lieu.
- Colorer au four chaud ou à la salamandre.

Sauce au vin de Moselle

- Éplucher et émincer les oignons rouges.
- Les faire suer au beurre, puis déglacer au vin rouge et laisser réduire.
- Mouiller avec le fumet de poisson et réduire jusqu'à obtenir une consistance nappante.
- Monter au beurre et vérifier l'assaisonnement.



JEUDI 8 OCTOBRE 2026



Moselle

Filet de lieu en croûte de sarriette, crémeux de céleri livèche et polenta croustillante

Déroulé 2/2

Crémeux de céleri

- Éplucher le céleri-rave et prélever 40 billes à l'aide d'une cuillère à pomme parisienne.
- Avec le reste du céleri, réaliser une purée, la lier à la crème puis incorporer la livèche hachée.
- Vérifier l'assaisonnement.
- Glacer les billes avec le bouillon de légumes et le beurre.

Polenta croustillante

- Faire chauffer le lait et le beurre, puis cuire la polenta pendant 15 à 20 minutes en remuant régulièrement.
- Vérifier l'assaisonnement.
- Graisser un cadre de 3 cm de hauteur et y couler la polenta.
- Détailler des bâtonnets de 100 g de polenta et les rouler dans la farine.
- Les faire sauter au beurre ou les frire.

Dressage

- Dresser le crémeux de céleri en quenelle ou à la poche.
- Disposer le bâtonnet de polenta ainsi que les billes de céleri.
- Napper de sauce au vin de Moselle.
- Déposer par-dessus le filet de lieu en croûte de sarriette.
- Servir immédiatement.



JEUDI 8 OCTOBRE 2026



Moselle

Poire pochée ganache chocolat, sablé Bourdaloue, sauce chocolat et glace au yaourt

Déroulé 1/2

Ingrédients

 10 PERSONNES

Poire pochée

- 10 poires
- 1 L d'eau
- 400 g de sucre
- 1 gousse de vanille

Ganache chocolat

- 250 g de chocolat noir
- 25 cl de crème

Sablé Bourdaloue

- 150 g de poudre d'amandes
- 150 g de beurre
- 3 oeufs entiers
- 150 g de sucre
- 50 g d'amaretto

Coulis poire

- 150 g de poires cuites
- 15 cl de sirop de cuisson des poires

Glace yaourt

- 1 L de glace au yaourt

Décor

- Amandes effilées ou concassées

Préparation des poires

- Éplucher les poires et les évider par le dessous afin de les conserver entières.
- Réaliser un sirop parfumé à la vanille et y cuire les poires pendant 10 à 15 minutes.
- Laisser refroidir les poires dans le sirop après cuisson et réserver celui-ci.
- Égaliser la base des poires pour qu'elles tiennent debout et réserver les chutes.

Ganache au chocolat noir

- Faire chauffer la crème.
- Hors du feu, incorporer le chocolat et mélanger jusqu'à obtention d'une ganache lisse et homogène.
- Réserver au frais.
- Farcir l'intérieur des poires avec la ganache au chocolat.

Sablé Bourdaloue

- Travailler le beurre en pommade.
- Incorporer le sucre, les œufs et la poudre d'amande.
- Parfumer à l'amaretto.
- Mouler dans des cercles à tarte de 80 mm de diamètre.
- Cuire au four à 180 °C pendant 10 à 15 minutes.

Coulis de poire

- Mixer les chutes de poires avec une partie du sirop de cuisson afin d'obtenir un coulis lisse.



JEUDI 8 OCTOBRE 2026



Moselle

Poire pochée ganache chocolat, sablé Bourdaloue, sauce chocolat et glace au yaourt

Déroulé 2/2

Ingrédients

 10 PERSONNES

Poire pochée

- 10 poires
- 1 L d'eau
- 400 g de sucre
- 1 gousse de vanille

Ganache chocolat

- 250 g de chocolat noir
- 25 cl de crème

Sablé Bourdaloue

- 150 g de poudre d'amandes
- 150 g de beurre
- 3 oeufs entier
- 150 g de sucre
- 50 g d'amaretto

Coulis poire

- 150 g de poire cuite chute
- 15 cl de sirop de cuisson des poires

Glace yaourt

- 1 L de glace au yaourt

Décor

- Amandes effilées ou concassées

Décor

- Concasser légèrement les amandes.
- Les torréfier au four à 140 °C pendant environ 20 minutes.
- Enrober les poires d'amandes torréfiées.

Dressage

- Déposer le sablé Bourdaloue au centre de l'assiette.
- Dresser le coulis de poire autour ou sur le sablé.
- Placer la poire garnie de ganache au chocolat sur le sablé.
- Ajouter une quenelle de glace au yaourt.
- Servir immédiatement.