

JEUDI 8 OCTOBRE 2026



Puy-de-Dôme

Compression de jarret de porc d'Auvergne et lentilles vertes, gel de vin d'Auvergne aux épices, condiment aux pois blonds de la Planèze

 10
PERSONNES

Ingrédients

Base jarret :

- 1,5 kg Jarret de porc demi-sel
- 1,5 kg Jarret de porc
- 150 g Carottes
- 150 g Oignons
- 100 g Céleri branche
- 1 Bouquet garni
- 4 Gousses d'ail
- 4 L Vin rouge
- 1 botte Ciboulette
- PM Sel fin
- PM Poivre du moulin

Lentilles vertes :

- 150 g Lentilles vertes du Puy
- 40 g Poitrine de porc demi-sel
- 40 g Carottes
- 40 g Poireaux
- 50 g Oignon
- 1 Gousse d'ail
- 1 Bouquet garni
- PM Sel fin

Déroulé

Jarret :

- Cuire les jarrets de porc 3 heures environ recouverts de vin avec la garniture aromatique.
- Au terme de la cuisson, égoutter, retirer soigneusement la couenne et émietter la chair en conservant la couenne autour la plus intacte possible.
- Ajouter une ou deux petites louches de jus de cuisson pour humidifier l'ensemble puis la ciboulette ciselée et les lentilles.
- Assaisonner sel et poivre du moulin.

Lentilles vertes :

- Rincer abondamment les lentilles.
- Cuire dans l'eau froide avec l'oignon clouté, la gousse d'ail, la carotte et le poireau fendus, la poitrine et le bouquet garni.
- Cuire environ 20 minutes en écumant souvent (les conserver fermes), assaisonner en fin de cuisson.
- Au terme de la cuisson, égoutter délicatement et retirer la garniture, rafraîchir.

Monter la bûche :

- Chemiser la gouttière avec le papier film.
- Désépaisser la couenne et chemiser la gouttière.
- Ajouter le jarret émietté au tiers du moule en pressant bien, ajouter le foie gras puis remplir jusqu'en haut avec le jarret.
- Mettre sous presse la terrine et réserver au frais 24h avant la finition.

JEUDI 8 OCTOBRE 2026



Puy-de-Dôme

Compression de jarret de porc d'Auvergne et lentilles vertes, gel de vin d'Auvergne aux épices, condiment aux pois blonds de la Planèze

 10
PERSONNES

Ingrédients

Gelée de vin aux épices :

- 3 L Vin rouge
- 300 g Miel
- 10 g Sel
- 120 g Sucre
- 5 g Poivre de Jamaïque
- 3 Étoiles de badiane
- 2 g Girofle
- 2 g Agar-agar
- 5 g Poivre de Timut
- 5 g Poivre de Sichuan
- 2 g Baies de genièvre
- 2 g 4 épices
- 2 g Muscade
- 2 g Cannelle
- 1 g Gingembre
- 5 g Épine-vinette
- 1 Gousse de vanille
- 1 Orange
- 1 Citron jaune
- 1 Citron vert

Condiment cocos et abricots :

- 200 g Abricots secs
- 200 g Pois blonds de la Planèze
- 1 Bouquet garni
- 1 Oignon
- PM Vinaigre balsamique
- PM Sel

Déroulé

Glaçage de vin rouge aux épices :

- Réduire le vin, les zestes, les épices et le miel de 3 L à 1 L.
- Passer au chinois, ajouter l'agar-agar, porter à ébullition.
- Tempérer à l'aide de la cellule pour le glaçage (réduction nappante mais pas prise).
- Parer les extrémités de la bûche avant vente.

Condiment pois blonds et abricots :

- Ébouillanter les abricots, cuire les pois blonds avec oignon, bouquet garni, morceau de lard (assaisonner à la fin de cuisson).
- En fin de cuisson, ajouter les abricots aux pois et terminer la cuisson.
- Au terme de la cuisson, égoutter les pois et les abricots, passer au robot type Thermomix puis au tamis, relever avec un peu de vinaigre et assaisonner.

Montage, dressage, remarques particulières :

- Dresser sur carton doré, décorer d'herbes, de fleurs comestibles, de pointes de condiment.

JEUDI 8 OCTOBRE 2026



Puy-de-Dôme

Suprême de volaille farci au jambon d'Auvergne et au Cantal, jus aux arômes de pain brûlé
Gâteau de sarrasin et légumes



 **10 PERSONNES**

Ingrédients

Base :

- 10 Petits suprêmes de volaille fermière d'Auvergne
- PM Sel fin et poivre du moulin

Farce au Cantal et saucisse fumée d'Auvergne :

- 375 g Suprêmes de volaille fermière d'Auvergne
- 1,25 Blanc d'œuf
- 31 cl Crème liquide entière
- 63 g Cantal « entre deux »
- 63 g Saucisse fumée d'Auvergne
- 1 botte Ciboulette
- PM Sel fin, poivre du moulin

Moelleux de flocons de sarrasin :

- 125 g Beurre
- 4 Jaunes
- 4 Blancs
- 45 cl Lait
- 8 g Sel
- 113 g Flocons de sarrasin

Déroulé 1/3

Préparer les suprêmes de volailles fermières d'Auvergne :

- Retirer les manchons puis la peau des suprêmes.
- Ouvrir « en portefeuille » les suprêmes, les battre entre deux feuilles de film pour leur donner une forme régulière.

Réaliser la farce de volaille au Cantal et à la saucisse fumée :

- Tailler le Cantal et la saucisse fumée en cubes de 0,5 cm de section.
- Disposer la saucisse dans l'eau froide, porter à ébullition, égoutter, rincer à l'eau froide et éponger.
- Parer les suprêmes de volaille, retirer la peau, les nerfs puis tailler grossièrement en cubes.
- Ajouter dans le robot-hachoir et mixer avec le blanc d'œuf et l'assaisonnement, ajouter progressivement la crème.
- Rectifier l'assaisonnement.
- Ajouter les cubes de Cantal et de saucisse ainsi que la ciboulette ciselée.

Préparer et cuire les ballotines de volaille fermière d'Auvergne :

- Assaisonner les filets, ajouter la farce et les rouler dans le film sans les écraser pour en faire de petites ballotines.
- Porter à ébullition un rondau d'eau, ajouter les ballotines, retirer du feu et laisser monter à 61°C ou cuire vapeur.

Confectionner et cuire le moelleux de flocons de sarrasin :

- Porter à ébullition le lait avec le beurre et le sel.
- Hors du feu, ajouter les flocons de sarrasin, filmer le récipient et laisser gonfler environ 5 minutes.
- Ajouter vigoureusement les jaunes puis délicatement les blancs préalablement montés.

JEUDI 8 OCTOBRE 2026



Puy-de-Dôme

Suprême de volaille farci au jambon d'Auvergne et au Cantal, jus aux arômes de pain brûlé
Gâteau de sarrasin et légumes

Déroulé 2/3

- Beurrer grassement un moule rectangulaire, mouler et cuire à 180°C durant environ 25 minutes (contrôler la cuisson avec la pointe d'un couteau).
- Peu avant le dressage, détailler en rectangles réguliers (il est possible de sauter au beurre les moelleux peu avant le dressage).

Cuire les tuiles de Cantal :

- Étaler le Cantal râpé sur une plaque de cuisson.
- Cuire à 170°C, une dizaine de minutes.
- Laisser refroidir sur la plaque et casser anarchiquement.

Tomber les épinards (conserver quelques feuilles crues pour la finition) :

- Piquer la gousse d'ail coupée en deux sur la fourchette et tomber les épinards dans le beurre fondu tiède, rectifier l'assaisonnement.

Réaliser la sauce :

- Torrifier le pain de campagne décroûté au four sur grille à 140°C.
- Chauffer le bouillon de volaille, ajouter le beurre, la crème et le pain, laisser infuser, mixer et passer au chinois si nécessaire.
- Rectifier l'assaisonnement.

Préparer l'huile de noix et de roquette :

- Blanchir la roquette 30 secondes dans l'eau bouillante salée.
- Rafraîchir et éponger.
- Passer au blender avec l'huile de noix jusqu'à obtention d'une huile bien verte.
- Rectifier l'assaisonnement.



 10 PERSONNES

Ingrédients

Autres garnitures :

- 438 g Pousses d'épinards
- 50 g Beurre
- 1,25 Gousse d'ail

Tuile au Cantal :

- 188 g Cantal « entre deux »

Jus au pain torréfié :

- 63 cl Bouillon de volaille corsé
- 44 g Pain de campagne torréfié
- 63 g Beurre
- 8 cl Crème
- PM Sel fin, poivre du moulin

Huile de noix et de roquette :

- 13 cl Huile de noix
- 100 g Roquette
- PM Sel fin, poivre du moulin

JEUDI 8 OCTOBRE 2026



Puy-de-Dôme

**Suprême de volaille farci au jambon d'Auvergne
et au Cantal, jus aux arômes de pain brûlé
Gâteau de sarrasin et légumes**

Déroulé 3/3

Dressage :

- Tailler le moelleux de sarrasin en rectangles réguliers. Disposer dessus les épinards tombés.
- Disposer harmonieusement les ballotines taillées en médaillons réguliers, agrémenter d'un tour de moulin à poivre et de fleurs de sel.
- Ajouter la sauce et l'huile de noix sur l'assiette.
- Décorer de quelques pousses d'épinards crues et légèrement huilées.

Trucs, astuces et tours de main :

- Sectionner l'extrémité du manchon, trousser (sortir l'os), rôtir avec des épices ou en badigeonnant de moutarde pour l'apéritif.
- Sécher la peau à plat entre deux tapis de cuisson à 150°C durant environ 30 minutes pour en faire une tuile, assaisonner à la fleur de sel à l'issue de la cuisson.
- En ajoutant le sel dès le départ, la farce épaissira beaucoup plus vite.
- Porter à ébullition la casserole d'eau, retirer du feu, ajouter les ballotines et laisser la cuisson s'effectuer doucement en dehors du feu. Positionner éventuellement une assiette à l'envers sur les ballotines pour éviter qu'elles ne remontent à la surface.



 10
PERSONNES

Ingrédients

JEUDI 8 OCTOBRE 2026



Puy-de-Dôme

Fraîcheur au chocolat et aux noix, crème anglaise à la pastille de Vichy



 10
PERSONNES

Ingrédients

Biscuit brownies au chocolat et noix de pécan :

- 58 g Couverture noire
- 1,7 Œufs
- 83 g Sucre semoule
- 96 g Beurre fondu
- 50 g Farine tamisée
- 4 g Levure chimique
- 83 g Noix concassées

Crème fraîcheur au chocolat :

- 182 g Couverture noire
- 23 cl Lait
- 23 cl Crème liquide
- 3 Jaunes
- 73 g Sucre semoule
- 9 g Gélatine
- 42 g Chocolat fondu (chablonnage)

Déroulé

Le biscuit brownies au chocolat et noix de pécan :

- Disposer une feuille de papier cuisson sur une plaque à pâtisserie et poser dessus le cadre.
- Fondre au bain-marie la couverture noire.
- Blanchir les œufs et le sucre semoule.
- Incorporer le chocolat fondu et le beurre fondu.
- Ajouter la farine tamisée, la levure chimique et les noix concassées.
- Couler dans le cadre et cuire à 180°C pendant 15 à 20 minutes environ.
- Au terme de la cuisson, conserver dans le cadre.

La crème fraîcheur au chocolat :

- Fondre au bain-marie la couverture noire.
- Porter à ébullition le lait et la crème liquide.
- Blanchir les jaunes et le sucre semoule.
- Réaliser une crème anglaise avec le mélange crème-lait et jaunes-sucre.
- Ajouter la gélatine préalablement détrempée et le chocolat fondu.
- Chablonner le biscuit avec le chocolat fondu.
- Couler l'appareil sur le biscuit et faire prendre en cellule.

JEUDI 8 OCTOBRE 2026



Puy-de-Dôme

Fraîcheur au chocolat et aux noix, crème anglaise à la pastille de Vichy



 10 PERSONNES

Ingrédients

Glaçage au chocolat :

- 119 g Sucre
- 69 g Eau
- 69 g Crème liquide
- 50 g Cacao tamisé
- 8 g Gélatine

Crème anglaise (pour finition) :

- 8 cl Lait entier
- 8 cl Crème entière
- 1 Jaune (environ 20 g)
- 10 g Sucre
- 2 g Pastilles de Vichy finement pulvérisées
(1 à 2 pastilles selon calibre)

Déroulé

Le glaçage au chocolat :

- Porter à ébullition le sucre, l'eau et la crème liquide.
- Incorporer en fouettant le cacao tamisé puis, à la fin, à la spatule, la gélatine détrempée.
- Passer au chinois, tempérer et glacer.

Crème anglaise (finition) :

- Selon le procédé habituel, cuisson à 83°C, en intégrant les pastilles de Vichy finement pulvérisées.

Schéma et descriptif de l'assemblage :

1. Chablonner le biscuit avec le chocolat fondu.
2. Couler l'appareil sur le biscuit et faire prendre en cellule.
3. Glacer, découper.

