



JEUDI 8 OCTOBRE 2026



Saône et Loire

Tarte des Vignes à l'Aubergine et Cabrache du Morvan

Sur une idée originelle de Guillaume LAUBANC, Auberge des Gourmets à Le Vilar

 10 PERSONNES

Ingrédients

- 570 g Pâte feuilletée (2 plaques de 285 g)

Garniture :

- 580 g Aubergine
- 330 g Raisins
- 60 g Cabrache du Morvan
- 130 g Roquette
- PM Thym
- PM Cazette de Bourgogne

Assaisonnement :

- 170 g Vinaigre balsamique
- 60 g Miel
- 80 g Huile de noisette
- PM Huile de tournesol
- PM Beurre

Déroulé

- Détailler des cercles de pâte feuilletée de 9 cm de diamètre.

Astuce : prendre une pâte feuilletée rectangulaire et détailler des rectangles de 10 cm × 4 cm pour moins de perte.

- Piquer à la fourchette et cuire à blanc à 170°C durant 25 min entre 2 plaques pour éviter que le feuilletage ne gonfle trop.
- Détailler les aubergines en brunoise.
- Faire revenir à l'huile de tournesol avec du thym jusqu'à ce que les aubergines soient bien fondantes.
- Monter un caviar d'aubergine en les mixant avec l'huile de noisette.
- Couper les raisins en 2, faire revenir au beurre, ajouter le miel et déglacer au vinaigre balsamique. Réserver.
- Monter la tartelette avec un cercle en déposant une cuillère à soupe de caviar d'aubergines sur le fond de pâte, poser les raisins dessus, parsemer de fines lamelles de Cabrache réalisées à la mandoline ou à l'économe.
- Réaliser une vinaigrette huile de noisette, vinaigre balsamique et miel, assaisonner.
- Dresser la tartelette accompagnée de roquette assaisonnée avec la vinaigrette à la noisette.
- Parsemer de cazette.



JEUDI 8 OCTOBRE 2026



Saône et Loire

Ballotine de Poulet de Bresse AOP Farcie aux Piments de Bresse, Sauce Crème de Bresse AOP

 10
PERSONNES

Ingrédients

Ballotine :

- 2,5 kg Poulet de Bresse
- PM Piment de Bresse (2 g/kg de farce)
- 80 g Oignons
- 2 Œufs
- 250 g Champignons de Paris
- 3 à 4 tranches Pain de mie
- 170 g Lait
- 3 g Maïzena
- PM Huile neutre

Crème de Bresse :

- 80 g Crème de Bresse liquide (pour la farce)
- 420 g Crème de Bresse liquide (pour la sauce)

Bouillon :

- 100 g Oignons
- 80 g Carottes
- 50 g Céleri branche
- 10 g Gousses d'ail
- 25 cl Vin blanc
- 1,5 L Eau
- 15 g Sel
- 5 g Poivre

Bouquet garni :

- 4 branches Thym frais
- 2 Feuilles de laurier
- 8 tiges Persil
- 2 Feuilles de poireau

Déroulé 1/2

Préparation de la ballotine :

- Désosser le poulet par le dos et retirer les filets (garder la carcasse et les os pour le bouillon et la sauce).
- Couper grossièrement les oignons et champignons et les faire revenir à l'huile jusqu'à évaporation de l'eau de végétation.
- Pendant ce temps, mettre à tremper le pain de mie dans le lait.
- Mixer oignons, champignons, filet de poulet, pain de mie, œufs, maïzena et crème de Bresse. Assaisonner sel, poivre et piment de Bresse.
- Désosser les cuisses (laisser la peau) et les aplatir à la batte ou au rouleau à pâtisserie.
- Déposer les cuisses sur un film alimentaire, peau en dessous.
- Étaler la farce et rouler fermement les ballotines avec le film alimentaire.
- Cuire au four vapeur à 85°C durant 90 min. Option : ficeler et pocher au bouillon chaud 60 min à frémissements.

Préparation du bouillon :

- Faire revenir les oignons émincés dans un peu d'huile.
- Casser la carcasse et faire revenir avec les oignons et le bouquet garni.
- Recouvrir avec l'eau et le vin blanc, monter à ébullition puis laisser réduire à frémissements.

Sauce et dressage :

- Filtrer le bouillon.
- Si cuisson au four : laisser réduire de moitié. Si cuisson au bouillon : réduire jusqu'à obtenir environ 85 cl de liquide.
- Faire dorer les ballotines à la poêle, les détailler en tranches de 1 à 1,5 cm d'épaisseur et réserver.
- Déglacer la poêle avec le bouillon et crémier. Astuce : pour plus de doré et de croustillant, fariner les ballotines à la farine de gaudes avant de les poêler.
- Dresser et saucer.



JEUDI 8 OCTOBRE 2026



Saône et Loire

Lasagnes de Légumes d'Automne

 10
PERSONNES

Ingrédients

- 380 g Plaques de lasagne
- 830 g Butternut (à couper en lamelles)
- 830 g Butternut (pour le velouté)
- 500 g Crème liquide
- 250 g Poivron rouge
- 20 g Ail
- 250 g Oignons
- 30 g Comté râpé
- PM Thym
- PM Sel, poivre, muscade (facultatif)
- PM Huile d'olive
- PM Beurre

Déroulé 1/2

- Éplucher le premier butternut, vider les graines et tailler à la mandoline en tranches d'environ 5 mm.
- Tailler les oignons et les poivrons finement à la mandoline.
- Faire revenir chaque légume séparément à l'huile d'olive, assaisonner sel et poivre, réserver.
- Éplucher et tailler grossièrement le second butternut, mettre en cuisson à la casserole avec l'ail et une branche de thym frais, mouiller à hauteur. Mixer avec un peu de muscade et réserver. L'aspect doit être très velouté. Si trop liquide, ajouter un peu de fécule.
- Beurrer ou badigeonner d'huile d'olive un plat à gratin.
- Monter les lasagnes en alternant : plaque de lasagne, velouté, lamelles de butternut, lamelles de poivron et oignons. Répéter 3 couches.
- Terminer par un peu de velouté et parsemer de Comté râpé.
- Cuire à 180°C durant 30 min.
- Détailler et dresser.



JEUDI 8 OCTOBRE 2026



Saône et Loire

Poire Pochée au Cassis, Mousse au Brillat Savarin et Tuiles aux Gaudes

Selon une idée originale de Cédric POHERAT, chef du service restauration des collèges au Département de Saone et Loire.

 10 PERSONNES

Ingrédients

Poires pochées :

- 830 g Poires (1/2 par personne)
- 420 g Nectar de cassis
- 420 g Eau
- PM Épices pain d'épices
- 20 g Miel

Mousse au Brillat-Savarin :

- 30 g Brillat-Savarin frais IGP
- 30 g Crème de Bresse

Finition :

- 10 g Pain d'épices
- 10 g Gélatine

Tuiles aux Gaudes (pour 20 tuiles) :

- 100 g Sucre
- 100 g Amandes effilées
- 10 g Farine de blé
- 4 g Farine de gaudes
- 4 g Maïzena
- 50 g Blancs d'œufs (environ 1,5 œuf)
- 20 g Œuf entier (environ 1/2 œuf)

Déroulé

Poires pochées :

- Éplucher les poires et les couper en 2.
- Réaliser le liquide de cuisson avec le nectar de cassis, l'eau, les épices à pain d'épices et le miel.
- Ajouter les poires et mettre en cuisson départ à froid, monter à ébullition puis cuire 25 min à frémissement.
- Mousse au Brillat-Savarin :
- Monter au batteur le Brillat-Savarin frais avec la crème. Réserver.

Sirop et dressage :

- Réduire le sirop de cuisson des poires et le gélifier (10% du poids total en gélatine).
- Passer rapidement des tranches de pain d'épices au grille-pain ou au four pour les dessécher puis mixer grossièrement.
- Dresser harmonieusement accompagné d'une tuile à la farine de gaudes.

Tuiles aux Gaudes :

- Mélanger tous les ingrédients sauf les œufs entiers.
- Laisser reposer 20 min.
- Ajouter les œufs entiers.
- Plaquer et cuire à four chaud à 170°C durant 7 à 8 min.