

JEUDI 8 OCTOBRE 2026



Vienne

Croustillant de chèvre et figues

 10
PERSONNES

Ingrédients

- 1.5 kg chou blanc
- 125 g noix

Vinaigrette :

- 60 ml vinaigre de cidre
- 100 ml huile
- 10 g sel
- Poivre

Déroulé

- Faire suer les oignons au beurre, ajouter les figues et faire suer.
- Déglacer au vin rouge, ajouter la sarriette.
- Une fois compoté, débarrasser et placer en cellule de refroidissement.
- Détailler la pâte filo.
- Superposer 3 couches en alternant avec un pinceau de beurre.
- Disposer la compotée puis le chèvre détaillé en tronçons, refermer en aumônière avec du beurre sur les bords pour coller. (En cas de difficulté, un cure-dent — à retirer à l'envoi — peut faciliter la tâche.)
- Cuire 8 min à 180°C.
- Servir chaud avec la salade verte, les noix, les carottes et la vinaigrette.

JEUDI 8 OCTOBRE 2026



Vienne

Tajine d'agneau aux butternuts et pois chiches



 10
PERSONNES

Ingrédients

- 1,8 kg d'agneau
- 200 g de carottes
- 200 g d'oignons
- 1,8 kg de butternut
- 300 g de pois chiches
- 150 g d'abricots secs
- 20 g d'ail
- 10 cl d'huile d'olive
- 20 cl de vin blanc (optionnel)
- Curcuma
- Gingembre
- Cumin

Déroulé

Pois chiches :

- Mettre à tremper les pois chiches la veille.
- Le jour J, cuire les pois chiches à l'eau (40 minutes, à contrôler).

Légumes tajine :

- Laver et tailler les légumes en mirepoix (dés de 1 cm : butternut, carotte).
- Mettre les légumes à mariner avec les épices, oignons, abricots secs et l'ail.
- Cuire au four à 180 °C environ 30 minutes (contrôler la cuisson des carottes et butternuts).
- Mélanger les pois chiches et les légumes délicatement, rectifier l'assaisonnement.

Viande d'agneau :

- Mettre à mariner la viande avec les épices, oignons, ail, huile d'olive.
- Faire rissoler la viande, ajouter les carottes et oignons.
- Déglacer au vin blanc, laisser réduire et mouiller à hauteur avec de l'eau.
- Assaisonner.
- Il n'est pas nécessaire de lier la sauce (à la convenance de chacun).
- Il est possible d'assembler les légumes et la viande en fin de cuisson (attention aux butternuts).



JEUDI 8 OCTOBRE 2026



Vienne

Cassoulet du Poitou

 10
PERSONNES

Ingrédients

- 1 kg Saucisse
- 500 g Poitrine fumée
- 500 g Échine de porc
- 1 pc pour 20 couverts Os à moelle
- 200 g Carottes
- 200 g Oignons
- 3 Gousses d'ail
- 200 g Panais
- 800 g Haricots blancs
- 50 g Poireaux
- 100g de butternut
- PM Vin blanc
- PM Sarriette
- PM Romarin
- PM Thym
- PM Saindoux (ou panne)
- PM Sel
- PM Poivre

Déroulé

Préparations préliminaires :

- La veille, si haricots secs, les mettre à tremper.
- Éplucher, laver et tailler les légumes.
- Préparer le bouquet garni.
- Détailler la poitrine fumée en gros lardons, réserver.
- Tailler l'échine en blocs de 50 à 65 g, réserver.

Process de fabrication :

- Dans une cocotte, faire fondre la poitrine fumée dans le saindoux, assaisonner et colorer. Une fois colorée, sortir et réserver. Répéter l'opération avec l'échine.
- Faire suer les légumes, puis déglacer au vin blanc.
- Remettre les viandes saisies et les saucisses, ajouter les haricots et mouiller à hauteur.
- Ajouter le bouquet garni et l'os à moelle, porter à ébullition et écumer.
- Laisser mijoter à feu doux en remuant régulièrement pendant 1 à 2 heures.
- Servir chaud. En cas de surplus et de deuxième service : réchauffer en plat à gratin avec chapelure pour gratiner.



Ingédients

- 500 g de pommes
- 250 g de poires
- 200 g de butternut
- 100 g de farine
- 100 g de sucre poudre
- 100 g de beurre
- 100 g de poudre d'amande
- 20 g de miel
- 2 cl de vinaigre de cidre

Vienne

Crumble pommes poires et son condiment butternut miel et vinaigre de cidre

Déroulé

- Laver et éplucher les pommes, les poires et le butternut.
- Cuire les fruits : mélanger pommes et poires en plats au four à 170 °C. À la quasi-cuisson des fruits (peu de résistance au couteau), ajouter le crumble et finir au four 10 minutes (ajuster selon la coloration désirée)

Confectionner la pâte à crumble :

- Mélanger la farine, le sucre, la poudre d'amande et le beurre (75 g).
- Obtenir un mélange très friable (plus facile à étaler).

Condiment butternut, miel et vinaigre de cidre :

- Tailler le butternut en dés.
- Faire fondre le beurre (25 g) dans une casserole, ajouter le butternut, laisser suer sans coloration, déglacer au vinaigre de cidre et ajouter le miel.
- Mixer le tout et obtenir une compotée.

Dresser :

- Mettre en assiette le crumble et verser le condiment dessus.

JEUDI 8 OCTOBRE 2026



Vienne

Cassolette amandine à la prune

 10
PERSONNES

Ingrédients

- 3 Œufs
- 150 g Sucre
- 150 g Poudre d'amande
- PM Vanille liquide
- 90 g Beurre fondu noisette
- PM Rhum brun (facultatif)
- 1.8 kg à 2 kg de prunes

Déroulé

Préparations préliminaires :

- Choisir, laver, dénoyauter et couper les prunes en deux.

Process de fabrication :

- Préparer la crème d'amande.
- Dans des cocottes ou moules, disposer les prunes et couvrir de l'appareil.
- Cuire à 160°C pendant 12 à 15 minutes.
- Servir chaud.