



JEUDI 8 OCTOBRE 2026



 10
PERSONNES

Ingrédients

- 450 g de pâte feuilletée pur beurre
- 450 g de betterave rouge cuite
- 300 g de crème d'Étrez
- 50 g de mascarpone
- 38 g d'échalote
- 20 ml de vinaigre de cidre
- 5 g de sel fin
- 2,5 g de poivre
- 13 g de ciboulette
- 100 g de jeunes pousses

Décor

- Ciboulette ciselée
- Jeunes pousses

Ain

Feuilleté de mousse de betterave

Déroulé

- Détailler 20 disques de feuilletage de 5,5 cm de diamètre et les cuire entre deux plaques jusqu'à obtention d'une coloration dorée.
- Mixer finement la betterave avec l'échalote, le vinaigre, le sel et le poivre jusqu'à obtenir une texture lisse.
- Monter la crème d'Étrez avec le mascarpone jusqu'à obtenir une texture souple et stable.
- Incorporer délicatement la crème montée à la purée de betterave.
- Réserver au froid pendant au moins 2 heures.
- Pocher environ 35 g de mousse entre deux disques de feuilletage.
- Décorer de ciboulette ciselée finement et dresser sur les jeunes pousses.



JEUDI 8 OCTOBRE 2026



Ain

Ballottine de volaille de Bresse à la crème d'Étrez enveloppée de chou de vert

 10
PERSONNES

Ingrédients

- 1 kg de suprême de volaille de Bresse
- 263 g de crème d'Étrez
- 75 g de blanc d'œuf
- 63 g d'échalote
- 20 à 25 feuilles de chou vert
- 15 g de sel fin
- 2,5 g de poivre blanc
- 750 ml de fond blanc de volaille
- 63 g de beurre

Préparation préliminaire

Chou

- Effeuille le chou
- Sélectionner 20 belles feuilles
- Blanchir 2 minutes à l'eau bouillante salée
- Refroidir immédiatement en eau glacée
- Égoutter soigneusement

Échalotes

- Ciseler finement
- Suer au beurre sans coloration
- Refroidir

Déroulé 1/2

Réalisation de la mousseline

- Tailler la volaille en morceaux.
- Mixer la chair très froide avec le blanc d'œuf.
- Ajouter progressivement la crème d'Étrez très froide.
- Incorporer les échalotes refroidies.
- Assaisonner.
- Vérifier la texture : fine, souple et homogène.

Montage des ballottines

- Disposer deux feuilles de chou légèrement superposées.
- Déposer environ 110 à 120 g de mousseline.
- Refermer soigneusement.
- Rouler dans un film alimentaire.
- Serrer les extrémités.
- Réaliser 10 ballottines.

Cuisson

- Température vapeur : 85 à 90°C
- Temps : 18 à 22 minutes selon le diamètre
- Température à cœur : 72°C minimum

Sauce d'accompagnement

- Réduire le fond blanc de volaille.
- Rectifier l'assaisonnement.
- Monter au beurre avant le service.



JEUDI 8 OCTOBRE 2026

Ain

Écrasé de pommes de terre au beurre d'Étrez



Ingrédients

- 1,750 kg de pommes de terre (chair farineuse)
- 200 g de beurre
- 150 ml de lait entier
- 12,5 g de fleur de sel
- 2,5 g de poivre blanc moulu

Préparation préliminaire

- Vérifier la cuisson à l'aide de la pointe d'un couteau
- Égoutter immédiatement
- Éplucher à chaud

Déroulé 2/2

Réalisation

- Écraser grossièrement les pommes de terre.
- Chauffer le lait.
- Incorporer progressivement le beurre d'Étrez en parcelles.
- Ajouter le lait chaud.
- Mélanger délicatement sans lisser totalement la préparation.
- Assaisonner.

Quantité de service

- Prévoir environ 150 g d'écrasé par personne, soit 1,5 kg d'écrasé fini pour 10 convives.

JEUDI 8 OCTOBRE 2026



Ain

Poire pochée aux épluchures de betterave, miel et graines de lin

 10 PERSONNES

Ingrédients

- 10 poires (Comice, Conférence ou Williams)
- 750 g d'épluchures de betterave rouge
- 3,75 L d'eau
- 300 g de sucre semoule
- 75 ml de jus de citron
- 2 à 3 gousses de vanille
- 200 g de miel
- 300 g de graines de lin

Préparation préliminaire

Poires

- Éplucher les poires en conservant la queue
- Citronner légèrement pour éviter l'oxydation

Betterave

- Récupérer les épluchures propres
- Les rincer rapidement
- Réserver

Déroulé

Sirop colorant

- Porter à ébullition : l'eau, le sucre, le jus de citron, la vanille fendue et grattée, les épluchures de betterave.
- Laisser infuser pendant 15 minutes.

Pochage

- Immerger les poires dans le sirop infusé.
- Maintenir un léger frémissement.
- Cuire pendant 20 à 25 minutes selon la maturité des fruits.
- Vérifier la cuisson à l'aide de la pointe d'un couteau.
- Laisser refroidir directement dans le sirop.

Coloration

- Conserver les poires immergées dans le sirop.
- Refroidir complètement.
- Laisser murer idéalement 12 heures, afin d'obtenir une coloration homogène et une meilleure diffusion des arômes.

Finition & dressage

- Égoutter délicatement les poires.
- Napper chaque poire d'environ 20 g de miel de l'Ain.
- Parsemer d'environ 30 g de graines de lin de l'Ain.
- Servir bien frais avec un peu de sirop réduit en accompagnement si souhaité.