

JEUDI 8 OCTOBRE 2026



Calvados

Œuf parfait, espuma de pommes de terre fumé, pommes paille

 10 PERSONNES

Ingrédients

- 10 œufs
- 625 g de pommes de terre Agatha (pour l'espuma)
- 625 g de crème liquide 35 %
- 625 g d'eau
- 125 g d'andouille de Vire
- 125 g de pommes de terre Agatha (pour les pommes paille)
- 125 g de persil plat
- 62,5 g d'huile de pépins de raisin

Déroulé 1/2

Espuma de pomme de terre fumé

- Éplucher et tailler les pommes de terre en paysanne.
- Cuire avec la crème et l'eau jusqu'à complète cuisson.
- Ajouter l'andouille coupée en petits dés.
- Mixer finement puis passer au chinois fin.
- Rectifier l'assaisonnement.
- Verser dans un siphon et gazer avec 2 cartouches.
- Conserver au bain-marie.

Œufs parfaits

- Cuire les œufs dans leur coquille à 64 °C pendant 1 heure à la vapeur.
- Refroidir puis conserver au frais jusqu'au dressage.

Pommes paille

- Éplucher et tailler les pommes de terre en fine julienne.
- Frire jusqu'à obtention d'une belle coloration dorée.
- Égoutter et assaisonner.

Huile de persil

- Blanchir le persil quelques secondes dans une eau bouillante salée.
- Refroidir immédiatement dans de l'eau glacée.
- Égoutter soigneusement.
- Mixer avec l'huile de pépins de raisin jusqu'à obtention d'une huile bien verte.
- Filtrer si nécessaire.

JEUDI 8 OCTOBRE 2026



Calvados

Œuf parfait, espuma de pommes de terre fumé, pommes paille

 10 PERSONNES

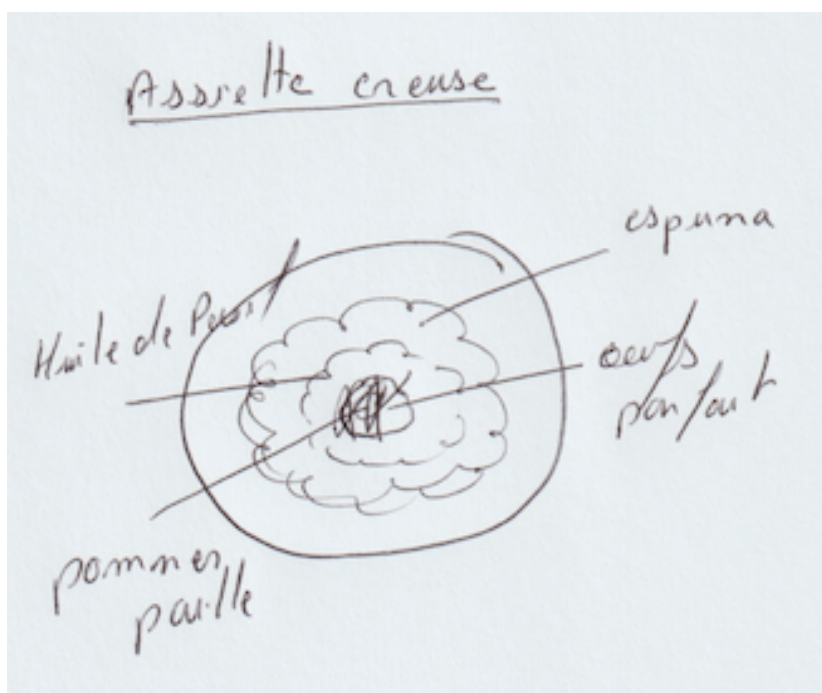
Ingrédients

- 10 œufs
- 625 g de pommes de terre Agatha (pour l'espuma)
- 625 g de crème liquide 35 %
- 625 g d'eau
- 125 g d'andouille de Vire
- 125 g de pommes de terre Agatha (pour les pommes paille)
- 125 g de persil plat
- 62,5 g d'huile de pépins de raisin

Déroulé 2/2

Dressage

- Déposer un œuf parfait au centre.
- Recouvrir généreusement d'espuma de pommes de terre fumé.
- Ajouter les pommes paille sur le dessus.
- Terminer par quelques gouttes d'huile de persil.



JEUDI 8 OCTOBRE 2026



Calvados

Mignon de cochon de Bayeux
Mousseline de carottes de Créances
Billes de Boskoop miellées de la Grande ferme
Jus cidre vanille.

 10
PERSONNES

Ingrédients

- 1,5 kg de mignon de cochon de Bayeux
- 1 kg de carottes de Créances
- 125 g de crème liquide 35 % (Isigny Sainte-Mère)
- 62,5 g de miel
- 31 cl de cidre brut de la Ferme de Billy
- 250 g de fond de veau
- 5/8 de gousse de vanille (ou 1 petite gousse)
- 20 noisettes torréfiées
- Graines de moutarde QS
- 156 g de beurre doux fondu
- 288 g de farine
- 375 g de blancs d'œufs

Déroulé 1/2

Mignon de porc

- Cuire sous vide au four vapeur jusqu'à atteindre une température à cœur de 67 °C, avec une température de four de 90 °C.
- Détailler en médaillons.
- Colorer au beurre juste avant le dressage.

Sauce cidre vanille

- Déglacer la poêle avec le cidre.
- Réduire à sec.
- Ajouter le fond de veau puis réduire à nouveau jusqu'à obtenir une consistance nappante.
- Passer au chinois fin.
- Ajouter les graines de vanille.
- Maintenir au bain-marie.

Tuile aux graines de moutarde

- Mélanger la farine, les blancs d'œufs et le beurre fondu.
- À l'aide d'un pinceau, réaliser des tuiles rondes sur une plaque de cuisson.
- Parsemer de graines de moutarde.
- Cuire à 180 °C pendant 7 minutes.
- Réserver au sec.

JEUDI 8 OCTOBRE 2026



Calvados

Mignon de cochon de Bayeux

Mousseline de carottes de Créances

Billes de Boskoop miellées de la Grande ferme

Jus cidre vanille.



 10
PERSONNES

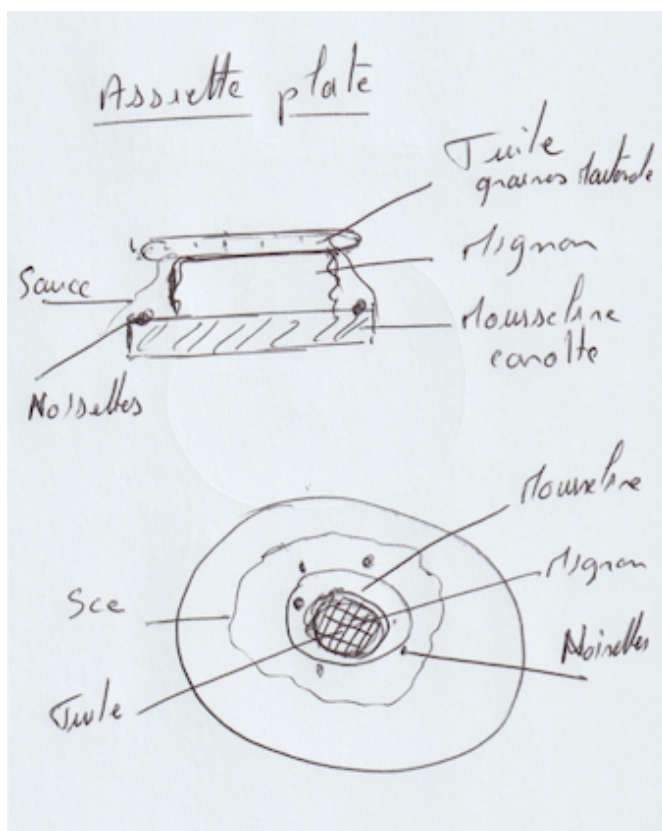
Ingrédients

- 1,5 kg de mignon de cochon de Bayeux
- 1 kg de carottes de Créances
- 125 g de crème liquide 35 % (Isigny Sainte-Mère)
- 62,5 g de miel
- 31 cl de cidre brut de la Ferme de Billy
- 250 g de fond de veau
- $\frac{5}{8}$ de gousse de vanille (ou 1 petite gousse)
- 20 noisettes torréfiées
- Graines de moutarde QS
- 156 g de beurre doux fondu
- 288 g de farine
- 375 g de blancs d'œufs

Déroulé 2/2

Dressage

- Déposer un cercle de mousseline de carottes au centre de l'assiette.
- Poser un médaillon de mignon de porc au milieu.
- Napper légèrement de sauce cidre vanille.
- Répartir quelques éclats de noisettes torréfiées autour de la viande.
- Terminer avec une tuile aux graines de moutarde posée sur le dessus ou légèrement inclinée sur le mignon, selon le dressage souhaité.



JEUDI 8 OCTOBRE 2026



Calvados

Soufflé glacé caramel beurre salé Financier pommes amandes

Déroulé 1/2



 10
PERSONNES

Ingrédients

Soufflé glacé

- 937 g de crème liquide (≈ 940 g)
- 125 g de sucre
- 125 g d'eau
- 10 jaunes d'œufs
- 10 blancs d'œufs
- 375 g de sucre (pour le sirop)
- 388 g de blancs d'œufs (pour meringue italienne)

Financier pommes

- 469 g de sucre glace
- 156 g de farine
- 156 g de poudre d'amandes
- 388 g de beurre noisette
- 375 g de pommes (type Boskoop, en petits dés)

Caramel beurre salé

- 250 g de sucre
- 625 g de crème liquide
- 313 g de lait
- 63 g de beurre salé

Tuiles Carabar

- 5 Carambar caramel

Soufflé glacé

- Monter les jaunes d'œufs au fouet.
- Cuire le sucre (375 g) avec l'eau (125 g) en caramel clair, puis verser sur les jaunes en fouettant. Continuer jusqu'à refroidissement.
- Monter les blancs en neige et serrer avec le reste de sucre.
- Monter la crème en crème fouettée.
- Mélanger délicatement les trois préparations.
- Mouler en cercle et réserver au congélateur.

Financier pommes

- Mélanger les blancs d'œufs crus avec le sucre glace, la farine et la poudre d'amandes.
- Ajouter le beurre noisette tiédi.
- Incorporer les dés de pommes crues.
- Couler dans un cercle (même taille que le soufflé).
- Cuire à 180°C jusqu'à coloration.

Caramel beurre salé

- Réaliser un caramel à sec avec le sucre.
- Déglacer avec le lait et la crème chauds.
- Ajouter le beurre salé en morceaux.
- Mixer pour obtenir une texture lisse.

Tuiles Carabar

- Couper les Carambar (5) en petits morceaux.
- Les disposer espacés sur une toile de cuisson.
- Cuire à 180°C jusqu'à fusion et formation de tuiles.
- Laisser refroidir avant de décoller.

JEUDI 8 OCTOBRE 2026



Calvados

Soufflé glacé caramel beurre salé Financier pommes amandes

Déroulé 2/2



 10 PERSONNES

Ingrédients

Soufflé glacé

- 937 g de crème liquide (≈ 940 g)
- 125 g de sucre
- 125 g d'eau
- 10 jaunes d'œufs
- 10 blancs d'œufs
- 375 g de sucre (pour le sirop)
- 388 g de blancs d'œufs (pour meringue italienne)

Financier pommes

- 469 g de sucre glace
- 156 g de farine
- 156 g de poudre d'amandes
- 388 g de beurre noisette
- 375 g de pommes (type Boskoop, en petits dés)

Caramel beurre salé

- 250 g de sucre
- 625 g de crème liquide
- 313 g de lait
- 63 g de beurre salé

Tuiles Carabar

- 5 Carabar caramel

Dressage

- Déposer une base de financier pommes.
- Ajouter le soufflé glacé.
- Napper de caramel beurre salé.
- Terminer avec une tuile Carambar.

