



FICHE RECETTE

Par **Benjamin Reilhes**, Chef du restaurant *Le Clair de la Plume* et **Bertrand Halin**, Chef de cuisine au collège Marguerite Duras, Département de la Drôme.

Lentilles mitonnées accompagnées d'un croûton de lentilles aux fines herbes drômoises



DRÔME

Jeudi 08 octobre 2026

INGRÉDIENTS

Pour 10 personnes

Le potage :

- 300 g de lentilles vertes
- 150 g d'oignons
- 150 g de carottes
- 40 g de beurre
- 1,5L de bouillon de légumes
- Bouquet garni

Le croûton :

- 10 croûtons
- 50 g de lentilles
- 25 g de carottes
- 25 g d'oignons
- 20g de beurre
- 0,5L de bouillon de légumes
- Bouquet garni
- Sariette
- Thym
- Huile d'olive
- Xérès

Le potage :

Faire revenir le beurre avec les oignons et les carottes, puis ajouter les lentilles avec le bouillon de légumes.

Ajouter le bouquet garni et laisser cuire.

Mixer le tout, assaisonner à votre souhait et réserver au chaud.

Le croûton et son insert de lentilles :

Cuire les lentilles.

Les rafraîchir, les égoutter puis les assaisonner avec l'huile d'olive, le Xérès et les herbes provençales drômoises.

Disposer le tout sur le toast.

Bonne dégustation !



FICHE RECETTE

Par **Benjamin Reihles**, Chef du restaurant *Le Clair de la Plume* et **Bertrand Halin**, Chef de cuisine au collège Marguerite Duras, Département de la Drôme.

Paleron longuement confit au vin rouge et ses panais écrasés au café



DRÔME

Jeudi 08 octobre 2026

INGRÉDIENTS

Pour 10 personnes

Le paleron :

- 1,4 kg de paleron
- 10 carottes
- 3 oignons
- 3 gousses d'ail
- 200 g de lardons fumés
- 300 cl de bouillon de bœuf
- 150 cl de vin rouge
- Thym
- Laurier

La purée de panais :

- 1,5 kg de panais
- 1L de lait
- 1L d'eau
- 25 g de grains de café
- Gros sel

Pour la viande :

Faire revenir le paleron. Le retirer puis faire revenir la garniture.

Mettre le paleron dans un bac gastro haut, ajouter la garniture, le bouillon et le vin. Couvrir.

Mettre en four mixte à 150°C avec 100% d'humidité pendant 3 à 4 heures.

Pour la purée de panais :

Eplucher et couper les panais.

Faire infuser les grains de café dans le lait et l'eau pendant 15min.

Enlever les grains de café, ajouter le panais et cuire.

Une fois cuit, égoutter, mixer et ajouter de la crème ou du beurre selon vos envies.

Bonne dégustation !



DRÔME

Jeudi 08 octobre 2026

INGRÉDIENTS

Pour 10 personnes

- Pâte feuilletée
- 500g de champignons de paris frais
- 250g d'épinards branches surgelés OU 500g d'épinards frais
- 25 cl de lait
- 19 g de beurre
- 19g de farine
- 30g d'échalotte
- 2 jaunes d'œuf



FICHE RECETTE

Par **Benjamin Reilhes**, Chef du restaurant *Le Clair de la Plume* et **Bertrand Halin**, Chef de cuisine au collège Marguerite Duras, Département de la Drôme.

Chausson feuilleté aux champignons et épinards



Laver les champignons et les émincés. Les faire revenir au beurre. Ajouter l'échalotte. Egoutter le tout.

Faire cuire les épinards et les égoutter avant de les faire revenir au beurre.

Faire la béchamel.

Mélanger les légumes avec la béchamel (proportions : 200g champignons – 100g épinards – 300 g béchamel).

Mettre 50g de mélange par feuilleté environ, les dorer avec les jaunes d'œuf.

Cuire au four à 180°C pendant environ 25min.

Bonne dégustation !



FICHE RECETTE

Par **Benjamin Reilhes**, Chef du restaurant *Le Clair de la Plume* et **Bertrand Halin**, Chef de cuisine au collège Marguerite Duras, Département de la Drôme.

Financier à la fleur d'oranger, surmontée d'une mousse au chocolat



DRÔME

Jeudi 08 octobre 2026

INGRÉDIENTS

Pour 10 personnes

Le financier :

- 120g de sucre
- 65g de poudre d'amande
- 100g de blanc d'œufs
- 15g de farine
- 15g de fleur d'oranger
- 90g de beurre noisette

La mousse au chocolat :

- 300g de chocolat (58%)
- 50g de beurre
- 8 œufs frais

- Amandes effilées (facultatif)

La mousse au chocolat :

Clarifier les œufs.

Faire fondre le chocolat avec le beurre.

Détendre le chocolat avec un peu de blanc monté puis ajouter les jaunes.

Incorporer le reste des blancs d'œufs.

Le financier :

Mélanger le sucre, la poudre d'amandes, les blancs d'œufs, la farine et la fleur d'oranger.

Ajouter le beurre noisette tempéré.

Faire cuire à 165°C pendant 12min environ dans des ramequins beurrés (environ 30g par ramequin).

Dresser la mousse au chocolat sur les biscuits.

Vous pouvez ajouter des amandes effilées pour décorer !

Bonne dégustation !