

JEUDI 8 OCTOBRE 2026



Loiret

Salade de pommes de terre rattes et vitelottes, sauce au fromage blanc et à la moutarde d'Orléans

 10
PERSONNES

Ingrédients

Salade de pommes de terre :

- 10 Pommes de terre vitelottes
- 600 g Poêlée de légumes de saison

Vinaigrette citron, sureau et œufs de truite :

- 30 cl Huile de tournesol
- 6 cl Sirop de fleurs de sureau Monin
- 10 cl Jus de citron
- 20 g Fromage blanc
- 3 g Sel
- 5 g Moutarde d'Orléans
- 40 g Œufs de truite pasteurisés (4 g par personne)

Rillettes de truite :

- 500 g Truite (Pisciculture Olivier si possible)
- PM Zeste et jus de citron
- PM Sel, poivre

Déroulé

Pommes de terre :

- Cuire à la vapeur les pommes de terre vitelottes 20 minutes à 90°C.
- Couper simplement chaque pomme de terre en deux dans la longueur.
- Réchauffer une poêlée de légumes de saison.

Vinaigrette :

- Mélanger l'huile de tournesol, le sirop de sureau, le jus de citron, le fromage blanc, le sel et la moutarde d'Orléans.

Rillettes de truite :

- Couper la truite en morceaux, cuire au four à 120°C pendant 1h30.
- Mélanger et assaisonner avec le zeste et le jus de citron.
- Réaliser une belle quenelle de truite.

Dressage :

- Déposer au fond d'un bol la poêlée de légumes, par-dessus déposer la pomme de terre vitelotte, ajouter la vinaigrette puis la quenelle de truite et les œufs de truite sur la quenelle.

JEUDI 8 OCTOBRE 2026



Loiret

Suprême de volaille, purée de panais, éclats de châtaignes, shitakés et pleurotes



Ingrédients

Volaille :

- 10 Suprêmes de volaille
- 50 cl Fond brun de volaille PAI
- 50 g Beurre

Purée de panais :

- 1.5 kg Panais
- 150 g Beurre noisette
- PM Sel, poivre

Garnitures :

- 200 g Châtaignes
- 300 g Shiitakés
- 300 g Pleurotes

Déroulé

Suprêmes de volaille :

- Dorer les suprêmes de volaille au four.

Purée de panais :

- Cuire les panais à la vapeur.
- Réaliser un beurre noisette en montant le beurre à 150°C.
- Monter la purée de panais au beurre noisette.

Châtaignes :

- Faire colorer les châtaignes au four pour leur donner une texture croustillante.

Champignons :

- Réaliser une duxelles de shiitakés et pleurotes.
- Colorer légèrement les champignons puis mouiller à hauteur et laisser cuire.
- Une fois l'eau évaporée, débarrasser et ajouter à la purée de panais au beurre noisette.

Jus de volaille :

- Réchauffer le fond brun de volaille, monter au beurre et déposer sur la volaille au moment de l'envoi.

Dressage :

- Au fond de l'assiette, déposer la purée de panais puis la volaille.
- Déposer le jus sur la volaille puis parsemer quelques éclats de châtaigne colorés pour apporter du croquant.

JEUDI 8 OCTOBRE 2026



Loiret

Paris-Brest, noisettes de Sologne

Déroulé

Praliné noisette :

- Torrifier les noisettes au four à 160°C pendant 12 à 15 minutes jusqu'à ce qu'elles soient bien dorées. Laisser tiédir puis les frotter dans un torchon pour retirer un maximum de peau.
 - Réaliser un caramel : faire cuire le sucre et l'eau dans une casserole à feu moyen sans remuer jusqu'à obtenir un caramel ambré.
 - Ajouter les noisettes tièdes et la pincée de sel dans le caramel, mélanger rapidement pour bien enrober.
 - Débarrasser sur une plaque recouverte de papier cuisson et laisser refroidir complètement.
 - Une fois le caramel durci, casser en morceaux grossiers.
 - Mixer dans un robot puissant : d'abord en mode pulsé pour obtenir un praliné en poudre, puis en continu jusqu'à ce que la pâte se liquéfie et devienne lisse et coulante (
-
- Réaliser une crème pâtissière selon votre recette habituelle, incorporer le praliné noisette.
 - Si vous disposez d'un batteur, alléger la crème avec un quart de crème montée.
 - Dorer les noisettes au four et les couper en morceaux.
 - Garnir les choux ou éclairs avec la crème praliné noisette.
 - Disposer quelques morceaux de noisettes sur le Paris-Brest.



 10
PERSONNES

Ingrédients

- 10 Choux ou éclairs (préalablement coupés en 2)
- 600 g Crème pâtissière (recette habituelle)
- 150 g Crème montée (facultatif, pour alléger)
- 200 g de Noisettes de Sologne

Praliné noisette

- 150 g Noisettes entières
- 100 g Sucre semoule
- 30 g Eau
- 1 pincée Sel fin