



 10
PERSONNES

Ingrédients

Base :

- 1 000 g Courge
- 10 Œufs de caille de Mâché (sous atmosphère, écalés)
- 150 g Jambon de Vendée tranché
- 50 g Chapelure
- 30 g Œuf
- 30 g Farine

Vinaigrette à la coriandre :

- 100 g Huile de colza
- 25 g Coriandre
- 3 g Sel
- 7 g Vinaigre de vin rouge
- 5 g Moutarde

JEUDI 8 OCTOBRE 2026



Vendée

L'Œuf de Caille au Jambon de Vendée, Râpé de Courge à l'Huile de Coriandre

Déroulé

- Faire sécher les tranches de jambon de Vendée au four à 150°C pendant 20 min puis les mixer avec la chapelure.
- Paner les œufs de caille à l'anglaise (farine, œufs, chapelure au jambon de Vendée).
- Les passer 5 min au four à 180°C.
- Mixer tous les ingrédients de la vinaigrette.
- Râper la courge et assaisonner avec la vinaigrette.
- Disposer les œufs de caille panés sur la courge râpée et saupoudrer de poudre de jambon de Vendée avant dégustation.



 10
PERSONNES

Ingrédients

Garniture :

- 1 000 g Pommes de terre épluchées
- 100 g Beurre
- 100 g Lait
- 10 g Algues en paillettes déshydratées

Sauce :

- 300 g Vin blanc
- 300 g Fumet de poisson
- 300 g Crème
- 5 Feuilles de laurier

Boudin blanc :

- 350 g Chair de lieu noir
- 150 g Blancs d'œufs
- 50 cl Crème
- 5 Feuilles de laurier
- 12 g Sel
- 2 g Quatre-épices
- 5 g Fécule de pommes de terre ou maïzena

JEUDI 8 OCTOBRE 2026



Vendée

**Comme un Boudin Blanc de Poisson,
Pommes de Terre aux Algues et
Crème de Laurier**

Déroulé

Pommes de terre aux algues :

- Lancer les pommes de terre en cuisson départ eau froide salée. Une fois cuites, les écraser à l'écumoire en incorporant les algues, le beurre et le lait. Réserver au chaud.

Sauce :

- Faire réduire pratiquement à sec le vin blanc, puis mouiller avec le fumet. Ajouter le laurier, réduire de moitié et ajouter la crème. Réduire pour obtenir une sauce légèrement nappante.

Boudin blanc :

- Faire chauffer la crème avec les feuilles de laurier.
- Mixer la chair de poisson avec le sel et les épices puis ajouter les blancs d'œufs.
- Retirer les feuilles de laurier de la crème.
- Lorsque la farce commence à former une pâte, ajouter délicatement la moitié de la crème chaude puis la fécule. Lorsque le mélange devient lisse, incorporer le reste de la crème chaude.
- Mouler en ramequins en aluminium préalablement graissés et cuire au four vapeur à 83°C pendant 15 min.
- Démouler le boudin et dresser.

JEUDI 8 OCTOBRE 2026



Vendée

Poire Recomposée, Crémeux de Verveine et Nougatine de Millet

 10 PERSONNES

Ingrédients

Base :

- 8 Poires
- 100 g Sucre
- 6 Feuilles de gélatine
- 0,5 Citron (zeste)

Chantilly à la verveine :

- 100 g Crème 35%
- 10 g Sucre
- 20 g Feuilles de verveine fraîches ou sachets d'infusion

Nougatine de millet :

- 30 g Miel liquide
- 60 g Semoule de millet
- 45 g Sucre

Déroulé

- Éplucher, épépiner les poires et les cuire dans un bac gastro sans eau durant 30 minutes au four vapeur à 85°C.
- Mixer avec la gélatine préalablement réhydratée et le zeste de citron, puis couler dans des rapiers.
- Monter la crème en chantilly avec le sucre et les feuilles de verveine émincées, puis disposer sur la compotée de poire.
- Pour la nougatine, mélanger tous les ingrédients dans un cul-de-poule, abaisser sur une feuille de papier sulfurisé le plus finement possible et cuire au four à 175°C pendant 10 minutes.