

JEUDI 8 OCTOBRE 2026



Gard

Œufs Farcis Chimay Salade verte bio croutons et châtaignes frites 1/2

 10
PERSONNES

Ingrédients

Pour les œufs farcis :

- 10 Œufs
- 250 g Champignons (griset, cèpes ou mélange forestier)
- 75 g Échalotes
- 12,5 g Persil
- 50 g Beurre
- 50 g Farine
- 62,5 cl Lait
- 100 g Gruyère râpé (ou pélardon)
- 5 Jaunes d'œufs
- PM Sel, poivre, muscade

Pour la salade :

- 625 g Salade verte bio
- 300 g Châtaignes cuites
- 250 g Pain de campagne
- 10 cl Huile d'olive
- 5 cl Vinaigre de vin ou balsamique
- 25 g Moutarde
- 50 g Échalotes
- QS Huile de friture
- PM Persil ou ciboulette
- PM Sel, poivre

Déroulé

Pour les œufs farcis :

- Cuire les œufs durs, les refroidir et les écaler.
- Les couper en deux dans le sens de la longueur et récupérer les jaunes.
- Réaliser une duxelles sèche : hacher les champignons et ciseler les échalotes, puis faire suer et cuire jusqu'à évaporation complète de l'eau.
- Préparer une béchamel puis la transformer en sauce Mornay avec une partie du gruyère (ou du pélardon).
- Tamiser les jaunes d'œufs et les mélanger avec la duxelles, un peu de béchamel et le persil.
- Rectifier l'assaisonnement.
- Garnir les demi-blancs avec la farce, idéalement à la poche à douille.
- Disposer dans un plat beurré, napper de sauce Mornay et saupoudrer de gruyère.
- Gratiner au four ou à la salamandre jusqu'à obtenir une coloration dorée.

Préparer la salade :

- Trier et laver soigneusement la salade, l'essorer délicatement. Réserver au frais.

JEUDI 8 OCTOBRE 2026



Gard

Œufs Farcis Chimay Salade verte bio croutons et châtaignes frites 2/2

 10
PERSONNES

Ingrédients

Pour les œufs farcis :

- 10 Œufs
- 250 g Champignons (griset, cèpes ou mélange forestier)
- 75 g Échalotes
- 12,5 g Persil
- 50 g Beurre
- 50 g Farine
- 62,5 cl Lait
- 100 g Gruyère râpé (ou pélardon)
- 5 Jaunes d'œufs
- PM Sel, poivre, muscade

Pour la salade :

- 625 g Salade verte bio
- 300 g Châtaignes cuites
- 250 g Pain de campagne
- 10 cl Huile d'olive
- 5 cl Vinaigre de vin ou balsamique
- 25 g Moutarde
- 50 g Échalotes
- QS Huile de friture
- PM Persil ou ciboulette
- PM Sel, poivre

Déroulé

Réaliser les croûtons :

- Détailler le pain en petits dés réguliers.
- Faire chauffer un peu d'huile d'olive dans une poêle, ajouter les dés de pain et les faire dorer sur toutes les faces.
- Égoutter sur papier absorbant.

Préparer les copeaux de châtaignes :

- Tailler les châtaignes cuites et refroidies en fines lamelles à la mandoline ou à l'économe.
- Faire chauffer l'huile de friture à 170-180°C, frire les copeaux quelques instants jusqu'à ce qu'ils soient croustillants.
- Égoutter sur papier absorbant et saler légèrement.

Réaliser la vinaigrette :

- Ciseler finement les échalotes.
- Mélanger la moutarde et le vinaigre, ajouter progressivement l'huile d'olive en fouettant, puis les échalotes.
- Rectifier l'assaisonnement.

Dresser :

- Assaisonner la salade au dernier moment avec la vinaigrette.
- Disposer harmonieusement dans les assiettes, ajouter les croûtons et répartir les copeaux de châtaignes frites sur le dessus.
- Terminer avec quelques herbes fraîches.

JEUDI 8 OCTOBRE 2026



Gard

Gardiane st gilloise



Ingrédients

- 6 kg Sauté de taureau

Marinade/pommade :

- 100 g Câpres
- 100 g Anchois
- 300 g Cornichons
- 500 g Moutarde
- 20 cl Vin blanc
- PM Ail, persil plat
- 10 cl Huile d'olive
- PM Sel, poivre

Légumes de cuisson :

- 150 g Céleri branche
- 300 g Carottes bio en sifflets
- 10 cl Bouillon de bœuf
- 5 cl Bouillon de légumes
- 20 g Herbes de Provence

Accompagnement :

- PM Pommes de terre grenailles
- PM Butternut en cubes
- PM Oignons des Cévennes

Déroulé

- Réaliser une pommade pour la marinade en mélangeant la moutarde, les anchois, les câpres, les cornichons, l'huile d'olive, l'ail, le persil, le sel, le poivre et le vin blanc.
- Égoutter le taureau puis le mélanger avec la pommade.
- Laisser mariner une nuit au réfrigérateur.
- Le lendemain, mettre à cuire au four chaleur mixte à 120°C pendant 1 heure.
- Ajouter les carottes coupées en sifflet et le céleri émincé, couvrir avec les bouillons de légumes et de bœuf.
- Remettre au four 2 heures à 120°C.
- Goûter et rectifier l'assaisonnement.
- Servir accompagné de pommes de terre grenailles sautées, de cubes de butternut et d'oignons des Cévennes.

JEUDI 8 OCTOBRE 2026



Gard

Mousse au Chocolat Noir, Copeaux de Chocolat Blanc et Noir

 10 PERSONNES

Ingrédients

- 375 g Chocolat noir 60-70%
- 7,5 Œufs
- 75 g Sucre semoule
- 50 g Beurre
- 1 pincée Sel
- Copeaux de chocolat blanc et noir

Préparer le chocolat :

- Casser le chocolat en morceaux et le faire fondre doucement au bain-marie.
- Ajouter le beurre et mélanger jusqu'à obtenir une préparation lisse.
- Retirer du bain-marie et laisser légèrement tiédir.

Préparer les œufs :

- Séparer les blancs des jaunes.
- Ajouter les jaunes au chocolat tiède un par un en mélangeant rapidement.

Monter les blancs :

- Monter les blancs en neige avec une pincée de sel.
- Ajouter progressivement le sucre. Les blancs doivent être fermes mais rester souples.

Incorporer les blancs :

- Incorporer d'abord une petite partie des blancs au chocolat pour détendre la préparation.
- Ajouter délicatement le reste des blancs à la maryse en soulevant la masse pour conserver l'air.

Dresser et refroidir :

- Répartir la mousse dans des ramequins ou des verrines.
- Réserver au réfrigérateur pendant 2 à 3 heures minimum.

Dressage :

- Servir bien frais, décorer avec des copeaux de chocolat noir et blanc.

JEUDI 8 OCTOBRE 2026



Gard

Crumble aux Reinettes du Vivan

 10
PERSONNES

Ingrédients

- 1.5 kg Pommes reinettes du Vivan
- 200 g Farine de châtaigne
- 100 g Farine de blé
- 200 g Beurre
- 200 g Sucre cassonade
- 1 Citron (jus)
- PM Cannelle
- 1 pincée Sel

Déroulé

Préparer les pommes :

- Laver, éplucher et couper les pommes en quartiers, retirer les pépins.
- Tailler en morceaux réguliers, arroser de jus de citron et ajouter un peu de cannelle.

Réaliser l'appareil à crumble :

- Peser les farines et la cassonade, ajouter le beurre froid coupé en petits morceaux.
- Sabler l'ensemble du bout des doigts jusqu'à obtenir une texture sableuse et irrégulière.
- Ajouter une pincée de sel.

Monter le crumble :

- Beurrer légèrement le plat, répartir les pommes dans le fond.
- Recouvrir avec la pâte à crumble sans trop tasser pour conserver une texture croustillante.

Cuisson :

- Préchauffer le four à 180°C.
- Cuire 25 à 30 minutes jusqu'à ce que le crumble soit bien doré et les pommes fondantes.

Dressage :

- Laisser reposer quelques minutes, servir tiède accompagné d'une boule de glace vanille ou d'une crème anglaise.