



JEUDI 8 OCTOBRE 2026



Isère

Velouté de champignons à la truffe

Déroulé

 10
PERSONNES

Ingrédients

Velouté :

- 420 g de champignons de Paris
- 2 gousses d'ail
- 2 échalotes
- 1 oignon
- 85 g de blanc de poireau
- 35 g de céleri branche
- 85 g de pommes de terre Marabel
- 35 g de beurre
- 165 g d'huile de noix
- 85 cl de bouillon de poule
- 8,5 cl de vin blanc
- 17 cl de crème liquide

Dressage :

- 30 gouttes d'huile d'olive truffée
- 30 lamelles de champignons
- 40 micro-pousses de mélisse
- Truffe fraîche râpée (QS)

- Émincer les échalotes, l'oignon, le blanc de poireau, le céleri branche et les pommes de terre.
- Faire suer les légumes (à l'exception des champignons) dans le beurre et l'huile de noix.
- Ajouter la gousse d'ail dégermée et poursuivre la cuisson pendant 5 minutes.
- Incorporer les champignons lavés et coupés en deux. Mélanger 4 à 5 minutes.
- Déglacer avec le vin blanc puis ajouter le bouillon de poule.
- Cuire à couvert pendant 25 minutes.
- À mi-cuisson, assaisonner puis ajouter la crème liquide et la truffe.
- Mixer finement puis passer au chinois afin d'obtenir une texture parfaitement lisse.

Dressage :

- Répartir le velouté dans les contenants.
- Ajouter quelques gouttes d'huile d'olive truffée, 2 à 3 lamelles de champignons, quelques micro-pousses de mélisse et terminer par de la truffe fraîche râpée.
- Servir immédiatement.

JEUDI 8 OCTOBRE 2026



Isère

Poulet pané, purée de céleri , frite de patate douce, haricot



 10 PERSONNES

Ingrédients

- 10 escalopes de poulet
- Farine
- Blancs d'œufs
- Panko

Buttermilk :

- 250 ml Lait
- 1 c. à soupe Jus de citron ou vinaigre

Purée de céleri :

- 1 céleri-rave (ou 1 boule de céleri selon disponibilité)
- 2 pommes de terre
- Moutarde à l'ancienne
- Beurre
- Sel
- 1.5 kg de patate douce
- 1.5 kg de haricots verts

Déroulé

Préparation du buttermilk :

- Mélanger le lait et le jus de citron (ou le vinaigre) puis laisser reposer 5 à 10 minutes.

Marinade :

- Faire mariner la volaille dans le buttermilk pendant une nuit au réfrigérateur.

Le lendemain :

- Sortir la viande de la marinade.
- Préparer la panure en trois étapes : farine, blanc d'œuf, panko.
- Paner les morceaux de volaille.

Cuisson :

- Frire dans une huile à 180°C pendant 5 à 7 minutes de chaque côté.

Purée de céleri :

- Épluchez le céleri et les pommes de terre. Coupez-les en morceaux réguliers. Placez-les dans une casserole, couvrez d'eau froide et salez.
- Portez à ébullition et laissez cuire environ 30 minutes, jusqu'à ce que les légumes soient tendres.
- Égouttez, puis passez au presse-purée. Incorporez le beurre et la moutarde à l'ancienne. Rectifiez l'assaisonnement si nécessaire.
- Accompagner le poulet pané et la purée de céleri de quelques frites de patates douces et de haricots verts.

JEUDI 8 OCTOBRE 2026

Isère



Semoule de mon enfance

Déroulé 1/2

Réalisation de la sauce caramel :

- Réaliser un caramel à sec avec le sucre.
- Lorsqu'il est bien ambré, incorporer progressivement la crème liquide chaude puis le beurre demi-sel.
- Cuire 2 à 3 minutes.
- Ajuster l'assaisonnement avec un peu de fleur de sel si nécessaire.
- Laisser refroidir puis réserver en pipette ou en poche.

Réalisation de la semoule :

- Monter la crème liquide et la réserver au réfrigérateur.
- Faire chauffer le lait avec la semoule jusqu'à une légère ébullition.
- Hors du feu, incorporer le beurre puis la gélatine préalablement ramollie et fondue.
- Dans la cuve du batteur, fouetter les jaunes d'œufs.
- Réaliser un sirop avec le sucre et un peu d'eau, puis cuire à 115 °C.
- Verser le sirop sur les jaunes tout en fouettant afin d'obtenir un sabayon ferme.
- Refroidir le sabayon en plaçant le récipient sur un bain de glace.
- Mélanger délicatement le sabayon avec la préparation à la semoule.
- Ajouter la vieille prune à la crème montée.
- Lorsque l'appareil commence à prendre, incorporer délicatement la crème montée à la maryse.
- Garnir immédiatement les verrines à l'aide d'une poche.
- Réserver au réfrigérateur pendant 2 à 3 heures.

 10 PERSONNES

Ingrédients

Appareil à la semoule :

- 33 cl de lait
- 33 g de semoule fine
- 33 g de beurre
- 3 à 4 feuilles de gélatine
- 3 jaunes d'œufs
- 75 g de sucre
- 20 cl de crème liquide
- 2 bouchons de vieille prune

Sauce caramel :

- 235 g de sucre
- 117 g de beurre demi-sel
- 183 g de crème liquide
- 3 g de fleur de sel de Guérande

Shortbread :

- 267 g de beurre
- 117 g de cassonade
- 8 g de sel de Guérande
- 5 g de levure chimique
- 67 g de fécule de pomme de terre
- 367 g de farine T55

JEUDI 8 OCTOBRE 2026



Isère

Semoule de mon enfance

Déroulé 2/2

Dressage :

- Napper les verrines de sauce caramel
- Ajouter une cuillère à soupe de shortbread émietté.
- Servir bien frais.

 10
PERSONNES

Ingrédients

Appareil à la semoule :

- 33 cl de lait
- 33 g de semoule fine
- 33 g de beurre
- 3 à 4 feuilles de gélatine
- 3 jaunes d'œufs
- 75 g de sucre
- 20 cl de crème liquide
- 2 bouchons de vieille prune

Sauce caramel :

- 235 g de sucre
- 117 g de beurre demi-sel
- 183 g de crème liquide
- 3 g de fleur de sel de Guérande

Shortbread :

- 267 g de beurre
- 117 g de cassonade
- 8 g de sel de Guérande
- 5 g de levure chimique
- 67 g de fécule de pomme de terre
- 367 g de farine T55