

JEUDI 8 OCTOBRE 2026



## Puy-de-Dôme

**Compression de jarret de porc d'Auvergne et lentilles vertes, gel de vin d'Auvergne aux épices, condiment aux pois blonds de la Planèze**

 10  
PERSONNES

### Ingrédients

#### Base jarret :

- 1,5 kg Jarret de porc demi-sel
- 1,5 kg Jarret de porc
- 150 g Carottes
- 150 g Oignons
- 100 g Céleri branche
- 1 Bouquet garni
- 4 Gousses d'ail
- 4 L Vin rouge
- 1 botte Ciboulette
- PM Sel fin
- PM Poivre du moulin

#### Lentilles vertes :

- 150 g Lentilles vertes du Puy
- 40 g Poitrine de porc demi-sel
- 40 g Carottes
- 40 g Poireaux
- 50 g Oignon
- 1 Gousse d'ail
- 1 Bouquet garni
- PM Sel fin

### Déroulé 1/2

#### Jarret :

- Cuire les jarrets de porc 3 heures environ recouverts de vin avec la garniture aromatique.
- Au terme de la cuisson, égoutter, retirer soigneusement la couenne et émietter la chair en conservant la couenne autour la plus intacte possible.
- Ajouter une ou deux petites louches de jus de cuisson pour humidifier l'ensemble puis la ciboulette ciselée et les lentilles.
- Assaisonner sel et poivre du moulin.

#### Lentilles vertes :

- Rincer abondamment les lentilles.
- Cuire dans l'eau froide avec l'oignon clouté, la gousse d'ail, la carotte et le poireau fendus, la poitrine et le bouquet garni.
- Cuire environ 20 minutes en écumant souvent (les conserver fermes), assaisonner en fin de cuisson.
- Au terme de la cuisson, égoutter délicatement et retirer la garniture, rafraîchir.

#### Monter la bûche :

- Chemiser la gouttière avec le papier film.
- Désépaisser la couenne et chemiser la gouttière.
- Ajouter le jarret émietté au tiers du moule en pressant bien, ajouter le foie gras puis remplir jusqu'en haut avec le jarret.
- Mettre sous presse la terrine et réserver au frais 24h avant la finition.

JEUDI 8 OCTOBRE 2026



## Puy-de-Dôme

**Compression de jarret de porc d'Auvergne et lentilles vertes, gel de vin d'Auvergne aux épices, condiment aux pois blonds de la Planèze**

 10 PERSONNES

### Ingrédients

#### Gelée de vin aux épices :

- 3 L Vin rouge
- 300 g Miel
- 10 g Sel
- 120 g Sucre
- 5 g Poivre de Jamaïque
- 3 Étoiles de badiane
- 2 g Girofle
- 2 g Agar-agar
- 5 g Poivre de Timut
- 5 g Poivre de Sichuan
- 2 g Baies de genièvre
- 2 g 4 épices
- 2 g Muscade
- 2 g Cannelle
- 1 g Gingembre
- 5 g Épine-vinette
- 1 Gousse de vanille
- 1 Orange
- 1 Citron jaune
- 1 Citron vert

#### Condiment cocos et abricots :

- 200 g Abricots secs
- 200 g Pois blonds de la Planèze
- 1 Bouquet garni
- 1 Oignon
- PM Vinaigre balsamique
- PM Sel

#### Glaçage de vin rouge aux épices :

- Réduire le vin, les zestes, les épices et le miel de 3 L à 1 L.
- Passer au chinois, ajouter l'agar-agar, porter à ébullition.
- Tempérer à l'aide de la cellule pour le glaçage (réduction nappante mais pas prise).
- Parer les extrémités de la bûche avant vente.

#### Condiment pois blonds et abricots :

- Ébouillanter les abricots, cuire les pois blonds avec oignon, bouquet garni, morceau de lard (assaisonner à la fin de cuisson).
- En fin de cuisson, ajouter les abricots aux pois et terminer la cuisson.
- Au terme de la cuisson, égoutter les pois et les abricots, passer au robot type Thermomix puis au tamis, relever avec un peu de vinaigre et assaisonner.

#### Montage, dressage, remarques particulières :

- Dresser sur carton doré, décorer d'herbes, de fleurs comestibles, de pointes de condiment.

JEUDI 8 OCTOBRE 2026



## Puy-de-Dôme

**Suprême de volaille farci au jambon d'Auvergne et au Cantal, jus aux arômes de pain brûlé**  
**Gâteau de sarrasin et légumes**



 10  
PERSONNES

### Ingrédients

#### Base :

- 10 Petits suprêmes de volaille fermière d'Auvergne
- PM Sel fin et poivre du moulin

#### Farce au Cantal et saucisse fumée d'Auvergne :

- 375 g Suprêmes de volaille fermière d'Auvergne
- 1,25 Blanc d'œuf
- 31 cl Crème liquide entière
- 63 g Cantal « entre deux »
- 63 g Saucisse fumée d'Auvergne
- 1 botte Ciboulette
- PM Sel fin, poivre du moulin

#### Moelleux de flocons de sarrasin :

- 125 g Beurre
- 4 Jaunes
- 4 Blancs
- 45 cl Lait
- 8 g Sel
- 113 g Flocons de sarrasin

### Déroulé 1/3

#### Préparer les suprêmes de volailles fermières d'Auvergne :

- Retirer les manchons puis la peau des suprêmes.
- Ouvrir « en portefeuille » les suprêmes, les battre entre deux feuilles de film pour leur donner une forme régulière.

#### Réaliser la farce de volaille au Cantal et à la saucisse fumée :

- Tailler le Cantal et la saucisse fumée en cubes de 0,5 cm de section.
- Disposer la saucisse dans l'eau froide, porter à ébullition, égoutter, rincer à l'eau froide et éponger.
- Parer les suprêmes de volaille, retirer la peau, les nerfs puis tailler grossièrement en cubes.
- Ajouter dans le robot-hachoir et mixer avec le blanc d'œuf et l'assaisonnement, ajouter progressivement la crème.
- Rectifier l'assaisonnement.
- Ajouter les cubes de Cantal et de saucisse ainsi que la ciboulette ciselée.

#### Préparer et cuire les ballotines de volaille fermière d'Auvergne :

- Assaisonner les filets, ajouter la farce et les rouler dans le film sans les écraser pour en faire de petites ballotines.
- Porter à ébullition un rondau d'eau, ajouter les ballotines, retirer du feu et laisser monter à 61°C ou cuire vapeur.

#### Confectionner et cuire le moelleux de flocons de sarrasin :

- Porter à ébullition le lait avec le beurre et le sel.
- Hors du feu, ajouter les flocons de sarrasin, filmer le récipient et laisser gonfler environ 5 minutes.
- Ajouter vigoureusement les jaunes puis délicatement les blancs préalablement montés.

JEUDI 8 OCTOBRE 2026



## Puy-de-Dôme

**Suprême de volaille farci au jambon d'Auvergne et au Cantal, jus aux arômes de pain brûlé**  
**Gâteau de sarrasin et légumes**

### Déroulé 2/3

- Beurrer grassement un moule rectangulaire, mouler et cuire à 180°C durant environ 25 minutes (contrôler la cuisson avec la pointe d'un couteau).
- Peu avant le dressage, détailler en rectangles réguliers (il est possible de sauter au beurre les moelleux peu avant le dressage).

#### Cuire les tuiles de Cantal :

- Étaler le Cantal râpé sur une plaque de cuisson.
- Cuire à 170°C, une dizaine de minutes.
- Laisser refroidir sur la plaque et casser anarchiquement.

#### Tomber les épinards (conserver quelques feuilles crues pour la finition) :

- Piquer la gousse d'ail coupée en deux sur la fourchette et tomber les épinards dans le beurre fondu tiède, rectifier l'assaisonnement.

#### Réaliser la sauce :

- Torrifier le pain de campagne décroûté au four sur grille à 140°C.
- Chauffer le bouillon de volaille, ajouter le beurre, la crème et le pain, laisser infuser, mixer et passer au chinois si nécessaire.
- Rectifier l'assaisonnement.

#### Préparer l'huile de noix et de roquette :

- Blanchir la roquette 30 secondes dans l'eau bouillante salée.
- Rafraîchir et éponger.
- Passer au blender avec l'huile de noix jusqu'à obtention d'une huile bien verte.
- Rectifier l'assaisonnement.



 10 PERSONNES

## Ingrédients

### Autres garnitures :

- 438 g Pousses d'épinards
- 50 g Beurre
- 1,25 Gousse d'ail

### Tuile au Cantal :

- 188 g Cantal « entre deux »

### Jus au pain torréfié :

- 63 cl Bouillon de volaille corsé
- 44 g Pain de campagne torréfié
- 63 g Beurre
- 8 cl Crème
- PM Sel fin, poivre du moulin

### Huile de noix et de roquette :

- 13 cl Huile de noix
- 100 g Roquette
- PM Sel fin, poivre du moulin

JEUDI 8 OCTOBRE 2026



## Puy-de-Dôme

**Suprême de volaille farci au jambon d'Auvergne  
et au Cantal, jus aux arômes de pain brûlé  
Gâteau de sarrasin et légumes**

### Déroulé 3/3

#### Dressage :

- Tailler le moelleux de sarrasin en rectangles réguliers. Disposer dessus les épinards tombés.
- Disposer harmonieusement les ballotines taillées en médaillons réguliers, agrémenter d'un tour de moulin à poivre et de fleurs de sel.
- Ajouter la sauce et l'huile de noix sur l'assiette.
- Décorer de quelques pousses d'épinards crues et légèrement huilées.

#### Trucs, astuces et tours de main :

- Sectionner l'extrémité du manchon, trousser (sortir l'os), rôtir avec des épices ou en badigeonnant de moutarde pour l'apéritif.
- Sécher la peau à plat entre deux tapis de cuisson à 150°C durant environ 30 minutes pour en faire une tuile, assaisonner à la fleur de sel à l'issue de la cuisson.
- En ajoutant le sel dès le départ, la farce épaissira beaucoup plus vite.
- Porter à ébullition la casserole d'eau, retirer du feu, ajouter les ballotines et laisser la cuisson s'effectuer doucement en dehors du feu. Positionner éventuellement une assiette à l'envers sur les ballotines pour éviter qu'elles ne remontent à la surface.



 10  
PERSONNES

## Ingrédients



JEUDI 8 OCTOBRE 2026



## Puy-de-Dôme

**Fraîcheur au chocolat et aux noix, crème anglaise à la pastille de Vichy**

 10  
PERSONNES

### Ingrédients

#### Biscuit brownies au chocolat et noix de pécan :

- 280 g Couverture noire
- 8 Œufs
- 400 g Sucre semoule
- 460 g Beurre fondu
- 240 g Farine tamisée
- 20 g Levure chimique
- 400 g Noix concassées

#### Crème fraîcheur au chocolat :

- 875 g Couverture noire
- 1,12 L Lait
- 1,12 L Crème liquide
- 14 Jaunes d'œufs
- 350 g Sucre semoule
- 42 g Gélatine
- 200 g Chocolat fondu (chablonnage)

### Déroulé 1/2

#### Le biscuit brownies au chocolat et noix de pécan :

- Disposer une feuille de papier cuisson sur une plaque à pâtisserie et poser dessus le cadre 60\*40\*4
- Fondre au bain marie 280 g de couverture noire.
- Blanchir 8 œufs et 400 g de sucre semoule.
- Incorporer le chocolat fondu et 460 g de beurre fondu.
- Ajouter 240 g de farine tamisée, 20 g de levure chimique et 400 g de noix concassées.
- Couler dans le cercle et cuire à 180°C pendant 15 à 20 minutes environ.
- Au terme de la cuisson, conserver dans le cercle.

#### La crème fraîcheur au chocolat :

- Fondre au bain marie 875 g de couverture noire.
- Porter à ébullition 1.120 l de lait et 1.120 l de crème liquide.
- Blanchir 14 jaunes et 350 g de sucre semoule.
- Réaliser une crème anglaise avec le mélange crème lait et jaunes sucre.
- Ajouter 42 g de gélatine préalablement détrempée et le chocolat fondu.
- Chablonner le biscuit avec 200 g de chocolat fondu.
- Couler l'appareil sur le biscuit et faire prendre en cellule.

JEUDI 8 OCTOBRE 2026



## Puy-de-Dôme

Fraîcheur au chocolat et aux noix, crème anglaise à la pastille de Vichy



 10 PERSONNES

### Ingrédients

#### Glaçage au chocolat :

- 570 g Sucre
- 330 g Eau
- 330 g Crème liquide
- 240 g Cacao tamisé
- 36 g Gélatine

#### Crème anglaise (pour finition) :

- 40 cl Lait entier
- 40 cl Crème entière
- 5 Jaunes d'œufs (100 g)
- 50 g Sucre
- 10 g Pastilles de Vichy finement pulvérisées  
(8 à 10 pastilles selon calibre)

### Déroulé 2/2

#### Le glaçage au chocolat :

- Porter à ébullition le sucre 570 g, l'eau 330 g et la crème liquide 330 g.
- Incorporer en fouettant le cacao tamisé 240 g puis à la fin à la spatule la gélatine détrempée 36 g.
- Passer au chinois, tempérer et glacer.

#### Crème anglaise (finition) :

- Selon le procédé habituel, cuisson à 83°C, en intégrant les pastilles de Vichy finement pulvérisées.

#### Schéma et descriptif de l'assemblage :

- Chablonner le biscuit avec 200 g de chocolat fondu.
- Couler l'appareil sur le biscuit et faire prendre en cellule.
- Glacer
- Découper

