

JEUDI 8 OCTOBRE 2026



Allier

Velouté de chou-fleur, crème à la Comtesse de Vichy, lard grillé, piment d'Espelette et éclats de châtaigne

Déroulé

 10 PERSONNES

Ingrédients

Velouté de chou-fleur

- 1 kg de chou-fleur
- 1 litre de fond blanc de volaille
- 15 cl de crème liquide à 35 %
- PM sel
- PM poivre

Crème à la Comtesse de Vichy

- ½ litre de crème liquide à 35 %
- 175 g de Comtesse de Vichy
- PM sel
- PM poivre

Lard grillé et éclats de châtaigne

- 10 tranches fines de lard
- 50 g de châtaignes cuites

VELOUTÉ DE CHOU-FLEUR

- Porter le fond blanc de volaille à ébullition dans une casserole, puis ajouter le chou-fleur et le faire cuire.
- Une fois cuit, mixer le tout, incorporer les 15 cl de crème liquide et rectifier l'assaisonnement.

CRÈME À LA COMTESSE DE VICHY

- Verser la crème liquide à 35 % dans une casserole, ajouter la Comtesse de Vichy et faire fondre à feu doux.
- Une fois le fromage fondu, mixer le mélange, puis le passer au chinois afin d'éliminer les éventuels morceaux de croûte restants.
- Rectifier l'assaisonnement.
- Laisser refroidir complètement, puis monter la crème au batteur ou la verser dans un siphon.

LARD GRILLÉ

- Disposer le lard sur une plaque et enfourner à 180 °C pendant 15 minutes (le temps de cuisson peut varier selon votre four).
- Concasser les châtaignes et les réserver pour le dressage.

JEUDI 8 OCTOBRE 2026



Allier

Suprême de volaille, jus aux quatre-épices, purée de panais à la tomme de vache, carottes glacées au gingembre et à la citronnelle

Déroulé

Ingrédients

 **10 PERSONNES**

Carottes glacées à la citronnelle et au gingembre

- 1 kg de carottes
- PM pulpe de citronnelle
- PM pulpe de gingembre
- ½ litre de fond blanc de volaille
- PM sel
- PM poivre
- 30 g de beurre

Purée de panais à la tomme de vache

- 1 kg de panais
- 150 g de tomme de vache
- ½ litre de crème liquide à 35 %
- PM sel
- PM poivre
- 30 g de beurre
- 1 litre de fond blanc de volaille

Suprême de volaille et jus aux quatre-épices

- 10 suprêmes de volaille
- ½ litre de fond blanc de volaille
- 20 g de farine (pour le roux)
- 20 g de beurre (pour le roux)
- PM sel
- PM poivre
- 15 g de beurre pour monter la sauce
- PM quatre-épices
- 25 g de beurre (pour la coloration des suprêmes de volaille)

CAROTTES GLACÉES

- Éplucher les carottes et les tailler en tronçons arrondis, puis les faire cuire dans le fond blanc de volaille parfumé à la pulpe de citronnelle.
- Une fois cuites, prélever un peu de jus de cuisson, ajouter la pulpe de gingembre et le beurre, puis glacer les carottes.

PURÉE DE PANAIS

- Éplucher les panais et les couper en morceaux. Les faire cuire dans le fond blanc de volaille.
- Dans une casserole, faire fondre la crème et la tomme de vache à feu doux.
- Une fois les panais cuits, les égoutter et les passer au moulin à légumes, puis au tamis afin d'obtenir une purée lisse. Incorporer ensuite la crème et le beurre.
- Rectifier l'assaisonnement.

SUPRÊME DE VOLAILLE

- Dans une casserole, préparer le roux.
- Faire réduire le fond blanc de volaille avec les quatre-épices, lier la sauce, puis la monter au beurre.
- Assaisonner les suprêmes de volaille, les rouler en ballotines ou en cônes dans du film alimentaire, puis les faire cuire au four vapeur à l'aide d'une sonde jusqu'à atteindre une température à cœur de 61 °C.
- Terminer en les passant au beurre afin de les colorer.

JEUDI 8 OCTOBRE 2026



Allier

Fondant au chocolat, crème anglaise au yuzu et crème fouettée à la vanille

Ingrédients

 10 PERSONNES

Crème anglaise au yuzu

- ½ litre de lait entier
- 100 g de sucre
- 100 g de jaunes d'œufs
- 40 g de jus de yuzu

Fondant au chocolat

- 200 g de chocolat noir à 70 %
- 125 g de beurre
- 4 œufs
- 125 g de sucre en poudre
- 50 g de farine

Crème fouettée à la vanille

- ½ litre de crème liquide à 35 %
- 70 g de sucre
- PM vanille liquide ou en poudre

Déroulé

CRÈME ANGLAISE

- Dans une casserole, porter le lait à frémissement.
- Mélanger les jaunes d'œufs et le sucre, puis verser le lait chaud sur ce mélange tout en remuant.
- Remettre le mélange dans la casserole et cuire tout en remuant. Arrêter la cuisson dès que la température atteint 82 °C.
- Hors du feu, incorporer progressivement le jus de yuzu et conserver au froid.

Conseil pour le yuzu : bien l'incorporer après la cuisson, car l'acidité du yuzu peut faire trancher la crème.

FONDANT AU CHOCOLAT

- Préchauffer le four à 180 °C. Faire fondre le chocolat et le beurre au bain-marie.
- Mélanger les œufs et le sucre, puis verser le chocolat fondu sur le mélange œufs-sucre tout en remuant afin d'obtenir une préparation homogène. Incorporer ensuite la farine tamisée.
- Verser la préparation dans des moules beurrés et farinés. Cuire au four à 180 °C pendant 8 à 10 minutes, selon votre four.

CRÈME FOUETTÉE

- Réaliser la crème fouettée au batteur ou au siphon.