

JEUDI 8 OCTOBRE 2026



Eure-et-Loir

Velouté de Butternut, Châtaigne et Graines de Courge

 10 PERSONNES

Ingrédients

- 250 g Beurre doux
- 2,5 Courges butternut
- 50 g Châtaignes cuites
- 25 cl Crème liquide 35%
- 25 g Graines de courge
- PM Sel, poivre
- PM Huile de noisette (facultatif)
- PM Ciboulette ciselée (facultatif)

Déroulé

- Éplucher et découper la courge en morceaux.
- Suer au beurre, saler, mouiller à hauteur et cuire environ 45 min.
- Mixer avec un peu d'eau de cuisson, ajouter la crème et rectifier en sel et poivre.
- Concasser grossièrement les châtaignes.
- Dresser le velouté en assiette creuse, parsemer d'éclats de châtaignes et de graines de courge.
- Ajouter éventuellement un filet d'huile de noisette et de la ciboulette ciselée.

JEUDI 8 OCTOBRE 2026



Eure-et-Loir

Vol-au-Vent de Volaille et Morilles



 10
PERSONNES

Ingrédients

- 1 kg Pâte feuilletée
- 1 kg Filets de poulet
- 25 cl Crème liquide 35%
- 250 g Morilles séchées
- 25 cl Vin jaune
- 250 g Beurre
- 250 g Carottes
- 125 g Oignons jaunes
- 250 g Champignons de Paris
- 1 botte Persil plat
- 500 g Fond brun de volaille
- PM Sel, poivre
-

Déroulé

- Cuire les vols-au-vent individuels ronds, 1 par personne.
- Cuire les filets de volaille selon les possibilités (sous vide, four ou poêle) en veillant à garder le moelleux.
- Ciseler les oignons, suer au beurre, ajouter les morilles hydratées, déglacer avec la moitié du vin jaune.
- Ajouter le fond brun déjà réduit et la crème. Laisser réduire d'un quart, rectifier en sel et poivre, puis ajouter l'autre moitié du vin jaune au dernier moment.
- Tailler les carottes en brunoise et escaloper les champignons, faire suer au beurre, sel et poivre.
- Garnir les vols-au-vent avec la garniture et la volaille coupée en gros cubes.
- Napper de sauce aux morilles (on doit voir les morilles).
- Terminer avec du persil haché sur le dessus.



JEUDI 8 OCTOBRE 2026



Eure-et-Loir

Paris-Chartres, Chou Chiboust Vanille et Praliné Noisette

 10
PERSONNES

Ingrédients

Pâte à choux

- 250 g d'eau
- 125 g de beurre
- 150 g de farine
- 250 g d'œufs entiers environ (4 à 5 œufs selon leur calibre)
- 5 g de sel
- 5 g de sucre
- Praliné noisette
- 300 g de noisettes entières
- 2 g de fleur de sel
- 10 g d'huile neutre

Crème pâtissière :

- 500 g de lait entier
- 100 g de jaunes d'œufs (environ 5 jaunes)
- 100 g de sucre
- 45 g de farine
- 1 gousse de vanille
- 6 g de gélatine (3 feuilles de 2 g)

Meringue italienne :

- 150 g de blancs d'œufs
- 300 g de sucre
- 75 g d'eau

Finition

- 100 à 150 g de noisettes fraîches non torréfiées

Déroulé

Pâte à choux :

- Réaliser une pâte à choux selon le procédé habituel.
- Pocher de gros choux individuels (format $\frac{3}{4}$ fois plus gros qu'une pièce montée classique).
- Cuire à four sec jusqu'à coloration dorée et cuisson complète.

Praliné noisette :

- Torrifier les noisettes au four sec.
- Mixer au robot-coupe suffisamment longtemps pour faire ressortir l'huile naturelle de la noisette.
- Ajouter si nécessaire un léger filet d'huile neutre.
- Incorporer la fleur de sel. Réserver en poche.

Crème chiboust vanille :

- Réaliser une crème pâtissière, laisser refroidir.
- Réaliser une meringue italienne.
- Incorporer la gélatine fondue à la crème pâtissière tiède.
- Mélanger délicatement avec la meringue italienne. Aromatiser à la vanille. Réserver en poche.

Garnissage :

- Percer les choux par le dessous.
- Garnir d'une première partie de crème chiboust, puis déposer une belle dose de praliné noisette au centre, et terminer avec de la crème chiboust.

Dressage :

- Sur le dessus du chou, pocher un beau cercle de crème chiboust avec une douille cannelée.
- Déposer un cœur de praliné noisette au centre.
- Râper des noisettes fraîches non torréfiées à la microplane pour former une neige de noisette sur le dessus.