



JEUDI 8 OCTOBRE 2026



Jura

Mousseline de Carotte, Persillé de Poulet de Bresse et Mayonnaise au Curry

 10 PERSONNES

Ingrédients

Mousseline de carotte et effiloché :

- 500 g Carottes
- 15 g Jaunes d'œufs
- 15 g Blancs d'œufs
- 38 g Œufs entiers
- 77 g Crème épaisse
- 6,4 g Sel
- 0,9 g Poivre
- 1,2 g Muscade
- 2 Cuisses de poulet de Bresse
- 1,8 g Fécule

Mayonnaise au curry :

- 21,5 g Moutarde
- 87 g Huile de colza
- 43 g Lait
- PM Curry
- PM Sel
- PM Curcuma (pour la couleur)

Déroulé

Mousseline avec les effilochés de poulet:

- Cuire et mixer les carottes.
- Incorporer les jaunes d'œufs, les blancs d'œufs, la fécule et la crème épaisse, assaisonner.
- Incorporer à la spatule l'effiloché de poulet.
- Mouler en ramequin aluminium.
- Cuire au four en chaleur mixte à 90°C durant 35 minutes.

Mayonnaise au curry :

- À l'aide d'un mixeur, créer une émulsion en ajoutant progressivement l'huile au mélange lait et moutarde.
- Assaisonner de curry, sel et curcuma.



JEUDI 8 OCTOBRE 2026



Jura

Effiloché de Bœuf, Purée de Pommes de Terre Infusée à la Fève Tonka



Ingrédients

Effiloché :

- 1 000 g Bœuf bourguignon
- 400 g Queue de bœuf
- 5 g/l Agar-agar
- PM Sucre
- PM Vinaigre balsamique
- PM Carottes, oignons, poireaux (pour la cuisson des queues)

Purée à la fève Tonka :

- PM Pommes de terre
- PM Lait
- PM Fèves de Tonka
- PM Sel, poivre, beurre

Déroulé

Effiloché :

- Cuire le bourguignon en cuisson basse température à 85°C pendant 19 heures.
- Cuire les queues de bœuf en immersion à 90°C avec les carottes, oignons et poireaux pendant toute une nuit.
- Le lendemain, effiloche le bourguignon et les queues de bœuf.
- Récupérer le jus et le réduire de moitié.
- Réaliser une gastrique avec un peu de sucre, d'eau et de vinaigre balsamique afin d'obtenir une coloration.
- Incorporer la gastrique au jus réduit puis coller à l'agar-agar.
- Incorporer le jus collé à l'effiloché de viande afin de pouvoir mouler en demi-boules.
- Servir froid sur la purée de pommes de terre à la fève Tonka.

Purée à la fève Tonka :

- Infuser les fèves de Tonka dans le lait chaud.
- Cuire les pommes de terre à l'eau.
- Après cuisson, écraser les pommes de terre.
- Incorporer le lait chaud filtré et assaisonner.

JEUDI 8 OCTOBRE 2026



Jura

Crumble aux Pommes de Sellières, Basilic et Persil

 10
PERSONNES

Ingrédients

- 1 kg Pommes bio
- 80 g Farine bio
- 64 g Sucre roux
- 64 g Beurre
- 6 g Basilic frais
- 10 g Persil frais

Déroulé

Pommes :

- Émincer les pommes et les cuire à 180°C durant 15 minutes.

Crumble :

- Mélanger la farine et le sucre.
- Ajouter le beurre en dés.
- Incorporer le persil et le basilic ciselés.
- Cuire à 190°C durant 15 minutes.
- Laisser refroidir puis mixer le tout.