

JEUDI 8 OCTOBRE 2026



Meurthe-et-Moselle et Meuse

Velouté de Courge, Crème en Tourbillon et Croûtons de Pain d'Épices de la Saint-Nicolas



 10
PERSONNES

Ingrédients

Velouté de courge :

- 1,5 kg Courge (butternut ou potimarron)
- 2 Oignons
- 2 Pommes de terre
- 1 Bouillon de légumes
- 20 cl Crème liquide à 35%
- QS Huile d'olive
- PM Sel, poivre, muscade

Croûtons de pain d'épices :

- 150 g Pain d'épices de la Saint-Nicolas
- 2 c. à soupe Beurre
- PM Poivre

Crème en tourbillon :

- 20 cl Crème liquide à 35%
- PM Sel, poivre

Déroulé

- Éplucher et couper la courge, les pommes de terre et les oignons.
- Suer les oignons dans l'huile d'olive.
- Ajouter la courge et les pommes de terre, faire revenir 5 min.
- Mouiller avec le bouillon de légumes, cuire 30 min à frémissement.
- Mixer, puis ajouter la crème liquide. Assaisonner de sel, poivre et muscade. Réserver au chaud.
- Couper le pain d'épices en petits dés.
- Faire fondre le beurre dans une poêle, ajouter les dés de pain d'épices et les faire dorer sur toutes les faces. Poivrer légèrement. Réserver au chaud.
- Monter la crème liquide en crème fouettée légère, saler et poivrer.
- Dresser le velouté bien chaud, réaliser un tourbillon de crème au centre et déposer quelques croûtons de pain d'épices.

JEUDI 8 OCTOBRE 2026



Meurthe-et-Moselle et Meuse

Sauté de Volaille aux Champignons Forestiers, Velours de Moutarde à l'Ancienne, Spätzle Maison



 10
PERSONNES

Ingrédients

Sauté de volaille :

- 1,5 kg Émincé de volaille
- 500 g Champignons forestiers (mélange)
- 2 Échalotes
- 2 Gousses d'ail
- 20 cl Vin blanc sec
- 30 cl Crème liquide à 35%
- 2 c. à café Crème moutarde à l'ancienne
- QS Huile d'olive
- PM Sel, poivre

Spätzle maison :

- 1 kg Farine
- 8 Œufs
- 20 cl de lait
- PM Sel, noix de muscade

Déroulé

Sauté de volaille :

- Saisir les émincés de volaille dans l'huile d'olive. Réserver.
- Suer les échalotes et l'ail.
- Ajouter les champignons, cuire jusqu'à évaporation de l'eau.
- Déglacer au vin blanc, laisser réduire.
- Remettre la volaille, ajouter la moutarde à l'ancienne et la crème liquide.
- Assaisonner et laisser mijoter 10 min à feu doux. Réserver au chaud.

Spätzle maison :

- Mélanger la farine, les œufs, l'eau, le sel et la muscade jusqu'à obtenir une pâte lisse et souple.
- Porter une grande casserole d'eau salée à ébullition.
- À l'aide d'une râpe à spätzle ou d'une planche à découper, faire tomber des petits morceaux de pâte dans l'eau bouillante.
- Dès qu'ils remontent à la surface, les égoutter.
- Déservir au chaud avec un peu de beurre.

Dressage :

- Dresser le sauté de volaille nappé de sauce et servir avec les spätzle.

JEUDI 8 OCTOBRE 2026



Meurthe-et-Moselle et Meuse

Pomme au Four au Miel de Meuse, Éclats de Madeleine de Liverdun



 10
PERSONNES

Ingrédients

Pomme au four :

- 10 Pommes (type Boskoop ou Reine des Reinettes)
- 100 g Miel de Meuse
- 20 g Beurre
- 1 c. à café Cannelle en poudre

Éclats de madeleine de Liverdun :

- 200 g Madeleines de Liverdun
- PM Sucre glace

Finition :

- 20 cl Crème liquide à 35%
- PM Sucre glace (optionnel)

Déroulé

Pomme au four :

- Préchauffer le four à 180°C.
- Laver les pommes, ôter le trognon sans percer le fond.
- Déposer les pommes dans un plat allant au four.
- Garnir le centre de chaque pomme avec le miel et ajouter une noisette de beurre.
- Saupoudrer de cannelle.
- Enfourner et cuire 30 à 40 min jusqu'à ce que les pommes soient fondantes et légèrement caramélisées.

Éclats de madeleines :

- Émietter grossièrement les madeleines de Liverdun.
- Saupoudrer légèrement de sucre glace. Réserver.

Dressage :

- Déposer une pomme chaude dans une assiette.
- Parsemer d'éclats de madeleine.
- Ajouter un trait de miel du plat de cuisson.
- Servir avec une cuillerée de crème fouettée légère (optionnel).