

JEUDI 8 OCTOBRE 2026



Morbihan

Cappuccino de Chou-fleur, Crème Fouettée Moutarde à l'Ancienne, Huile de Noisettes Grillées

 10 PERSONNES

Ingrédients

Velouté de chou-fleur :

- 2,5 kg Chou-fleur
- 200 g Oignon
- 40 g Beurre
- 1,5 L Bouillon de volaille
- 15 cl Crème liquide
- QS Sel fin, poivre blanc, muscade

Crème fouettée moutarde à l'ancienne :

- 30 cl Crème liquide entière 35% MG
- 40 g Moutarde à l'ancienne
- 2 g Sel fin

Finition :

- 30 ml Huile de noisette grillée
- 50 g Noisettes torréfiées concassées (facultatif)
- QS Cerfeuil ou ciboulette

Déroulé

Velouté :

- Éplucher et ciseler l'oignon.
- Détailler le chou-fleur en fleurettes.
- Faire suer l'oignon au beurre sans coloration.
- Ajouter le chou-fleur puis mélanger 2 à 3 minutes.
- Mouiller avec le bouillon de volaille.
- Porter à ébullition puis cuire à frémissement environ 25 minutes.
- Vérifier la cuisson : le chou-fleur doit être très tendre.
- Ajouter la crème liquide.
- Mixer longuement jusqu'à obtention d'une texture parfaitement lisse.
- Passer au chinois fin.
- Rectifier l'assaisonnement avec sel, poivre et muscade.

Crème fouettée moutardée :

- Mélanger la crème bien froide avec la moutarde à l'ancienne.
- Saler légèrement.
- Monter au fouet jusqu'à obtenir une texture souple et aérienne.
- Réserver au froid.

Dressage :

- Remplir chaque tasse avec environ 20 cl de velouté chaud.
- Déposer une quenelle ou une rosace de crème fouettée moutardée.
- Arroser de quelques gouttes d'huile de noisette grillée.
- Ajouter éventuellement quelques éclats de noisettes torréfiées.
- Terminer avec une pluche de cerfeuil ou quelques brins de ciboulette.



Ingrédients

Paleron de bœuf :

- 2,2 kg Paleron de bœuf paré
- 5 cl Huile de pépins de raisin
- 50 g Beurre
- 4 Branches de thym frais
- 2 Feuilles de laurier
- 4 Gousses d'ail
- QS Fleur de sel, poivre du moulin

Mousseline de céleri-rave :

- 1,8 kg Céleri-rave épluché
- 500 g Pommes de terre type Bintje
- 25 cl Crème liquide entière
- 100 g Beurre
- QS Sel, poivre blanc

Châtaignes :

- 500 g Châtaignes cuites sous vide ou en bocal
- 30 g Beurre
- 10 cl Fond brun ou jus de cuisson

Morbihan

Paleron de Bœuf Cuit Basse Température, Mousseline de Céleri, Châtaignes, Jus de Vin Rouge Corsé

Déroulé 1/2

Paleron :

- Assaisonner le paleron.
- Le colorer sur toutes les faces dans l'huile et le beurre.
- Ajouter ail, thym et laurier.
- Déposer dans un plat couvert.
- Cuire au four à 80°C pendant environ 12 heures.
- Vérifier que la viande est fondante et atteint une température à cœur voisine de 70°C.
- Réserver au chaud et récupérer les sucs.

Mousseline de céleri-rave :

- Éplucher et tailler le céleri-rave et les pommes de terre en cubes.
- Cuire dans une eau salée ou dans un mélange eau-lait.
- Égoutter soigneusement.
- Mixer avec le beurre froid et la crème chaude.
- Rectifier l'assaisonnement.
- Passer au tamis pour une texture très fine.

Châtaignes glacées :

- Faire fondre le beurre.
- Ajouter les châtaignes.
- Mouiller avec le fond brun ou un peu de jus.
- Faire glacer doucement jusqu'à obtention d'un bel enrobage brillant.

JEUDI 8 OCTOBRE 2026



Morbihan

**Paleron de Bœuf Cuit Basse
Température, Mousseline de Céleri,
Châtaignes, Jus de Vin Rouge Corsé**

 10
PERSONNES

Ingrédients

Jus corsé au vin rouge :

- 150 g Échalotes ciselées
- 75 cl Vin rouge corsé (Côtes-du-Rhône, Cahors ou Madiran)
- 75 cl Fond brun de veau
- 30 g Beurre
- 1 Branche de thym
- 1 Feuille de laurier

Déroulé 2/2

Jus corsé au vin rouge :

- Faire suer les échalotes.
- Déglacer au vin rouge.
- Réduire d'environ deux tiers.
- Ajouter le fond brun, le thym et le laurier.
- Réduire jusqu'à consistance nappante.
- Passer au chinois.
- Monter au beurre juste avant le service.

Dressage :

- Déposer une quenelle généreuse de mousseline de céleri.
- Poser un pavé de paleron effiloché au centre.
- Répartir harmonieusement les châtaignes.
- Napper de jus corsé au vin rouge.
- Ajouter quelques pousses ou herbes fraîches.

JEUDI 8 OCTOBRE 2026



Morbihan

**Vacherin de Pommes au Caramel
Beurre Salé, Ganache Montée
Chocolat Blanc-Citron, Meringue
Tonka, Glace Vanille Bourbon**

 10
PERSONNES

Ingrédients

Compotée de pommes :

- 1,5 kg Pommes Golden ou Reine des Reinettes
- 40 g Beurre demi-sel
- 60 g Sucre roux
- 1 Citron (jus)

Caramel beurre salé :

- 200 g Sucre semoule
- 20 cl Crème liquide entière
- 80 g Beurre demi-sel
- 2 g Fleur de sel

Ganache montée chocolat blanc-citron :

- 250 g Chocolat blanc de couverture
- 15 cl Crème liquide entière (1ère partie)
- 35 cl Crème liquide entière froide (2ème partie)
- 2 Citrons jaunes (zestes)
- 0,5 Citron (jus)

Déroulé

Compotée de pommes :

- Éplucher et couper les pommes en petits dés.
- Faire fondre le beurre, ajouter les pommes, le sucre roux et le jus de citron.
- Cuire à feu doux environ 20 minutes en conservant quelques morceaux pour la texture.
- Refroidir.

Caramel beurre salé :

- Réaliser un caramel ambré avec le sucre.
- Déglacer progressivement avec la crème chaude.
- Incorporer le beurre demi-sel et la fleur de sel.
- Mixer si nécessaire. Réserver au frais.

Ganache montée chocolat blanc-citron :

- Porter les 15 cl de crème à ébullition avec les zestes.
- Verser sur le chocolat blanc et mélanger jusqu'à obtenir une émulsion lisse.
- Ajouter le jus de citron puis les 35 cl de crème froide.
- Filmer au contact et réserver au minimum 6 heures au réfrigérateur.
- Monter au fouet comme une chantilly avant utilisation.

JEUDI 8 OCTOBRE 2026



Morbihan

**Vacherin de Pommes au Caramel
Beurre Salé, Ganache Montée
Chocolat Blanc-Citron, Meringue
Tonka, Glace Vanille Bourbon**



Ingrédients

Meringue à la fève Tonka :

- 120 g Blancs d'œufs
- 120 g Sucre semoule
- 120 g Sucre glace
- 0,5 Fève Tonka râpée

Glace vanille Bourbon :

- 1 L Glace vanille Bourbon artisanale

Déroulé

Meringue Tonka :

- Monter les blancs en neige.
- Ajouter progressivement le sucre semoule.
- Incorporer délicatement le sucre glace tamisé et la fève Tonka râpée.
- Pocher des disques ou bâtonnets de meringue.
- Cuire à 90°C pendant 2 heures. Laisser sécher dans le four éteint.

Dressage :

- Déposer un cercle de compotée de pommes au centre.
- Ajouter quelques points de caramel beurre salé.
- Dresser harmonieusement la ganache montée citron.
- Disposer des éclats de meringue Tonka.
- Ajouter une quenelle de glace vanille Bourbon.
- Terminer par un filet de caramel et quelques zestes de citron frais.