



JEUDI 8 OCTOBRE 2026



Vosges

Œuf parfait, crémeux au lard paysan et chips de tomme des Vosges

Déroulé

 10 PERSONNES

Ingrédients

- 10 œufs frais
- 315 g de lard paysan fumé en tranches épaisses
- 3 échalotes
- 40 g de beurre
- 62,5 cl de crème liquide entière
- 25 cl de lait entier
- Poivre du moulin
- Sel (si nécessaire)
- 1 pincée de muscade
- 180 g de tomme des Vosges affinée
- Poivre noir (facultatif)
- Thym ou romarin finement haché (facultatif)

Œuf parfait

- Préchauffer le four vapeur à 64 °C (100 % vapeur).
- Déposer les œufs entiers directement sur une grille ou dans un plat.
- Faire cuire pendant 45 minutes.
- À la fin de la cuisson, casser délicatement les œufs dans un bol ou directement dans l'assiette.

Crémeux au lard paysan

- Couper le lard en petits dés.
- Le faire revenir à feu moyen sans matière grasse jusqu'à légère coloration.
- Ajouter les échalotes émincées et faites suer 3 à 4 minutes.
- Verser la crème et le lait.
- Porter doucement à frémissement.
- Laisser infuser 20 minutes hors du feu.
- Mixer finement puis passez au chinois.
- Assaisonner avec le poivre et ajuster le sel si besoin.

Chips de tomme des Vosges

- Préchauffer le four à 180 °C.
- Râper finement la tomme.
- Sur une plaque recouverte de papier cuisson, réaliser 10 petits tas de fromage.
- Étaler légèrement pour former des disques de 5 à 6 cm.
- Ajouter éventuellement poivre ou herbes.
- Enfourner 5 à 8 minutes jusqu'à obtenir une belle coloration.
- Laisser refroidir afin que les chips deviennent croustillantes.



JEUDI 8 OCTOBRE 2026



Vosges

Échine de porc rôtie au miel de sapin

Déroulé 1/2

 10
PERSONNES

Ingrédients

- 2,5 kg d'échine de porc en rôti
- 10 cuillères à soupe de miel de sapin
- 2,5 cuillères à soupe de moutarde à l'ancienne
- 4 gousses d'ail hachées
- 3 branches de thym
- 1 branche de romarin
- 2,5 cuillères à soupe d'huile d'olive
- Sel et poivre

Pour le laquage

- 1,5 cuillère à soupe de miel
- 1,5 cuillère à soupe de jus de cuisson

Préparation de la marinade

- Mélangez le miel, la moutarde, l'ail et l'huile d'olive.
- Badigeonnez le rôti sur toute sa surface.
- Laissez mariner au minimum 1 heure (idéalement 4 à 12 heures au réfrigérateur).

Cuisson

- Préchauffez le four à 170 °C ou un four mixte à 160 °C avec 40 % d'humidité.
- Déposez le rôti dans un plat avec le thym et le romarin.
- Faites cuire environ 2 heures, en arrosant régulièrement avec le jus de cuisson.

Laquage

20 minutes avant la fin de cuisson, badigeonnez le rôti avec le mélange miel/jus de cuisson afin d'obtenir une belle coloration.



JEUDI 8 OCTOBRE 2026



Vosges

Tofailles

Déroulé 2/2

 10
PERSONNES

Ingrédients

- 2,5 kg de pommes de terre à chair ferme
- 5 gros oignons
- 100 g de beurre
- 62,5 cl de bouillon de légumes
- 3 feuilles de laurier
- 3 branches de thym
- Sel et poivre

- Épluchez les pommes de terre et coupez-les en rondelles épaisses d'environ 5 mm.
- Émincez les oignons.
- Faites fondre le beurre dans une grande sauteuse.
- Ajoutez les oignons puis les pommes de terre.
- Versez le bouillon.
- Ajoutez le laurier, le thym, le sel et le poivre.
- Couvrez et laissez cuire à feu doux environ 1 h 30, en remuant régulièrement jusqu'à obtention de pommes de terre fondantes.



JEUDI 8 OCTOBRE 2026



Vosges



Lasagne roulée à la courge butternut, gratinée à la tomme des Vosges, accompagnée d'une sauce aux cèpes de nos forêts et d'un crumble de noisette.

 **10 PERSONNES**

Ingrédients 1/2

Légumes :

- 2 kg de courge butternut
- 2 échalotes
- 2 gousses d'ail
- 300 g de cèpes

Crèmerie :

- 250 g de tomme des Vosges râpée
- 1,3 L de crème liquide
- 160 g de beurre
- 1 L de lait entier

Épicerie :

- 80 g de farine
- 15 cl de fond de veau
- 80 g de poudre de noisettes
- 4 feuilles de lasagne
- 40 g de noisettes concassées
- 2 c. à soupe d'huile d'olive

Déroulé 1/2

- Éplucher la courge butternut et la couper en fines tranches à l'aide d'une mandoline.
- Émincer les échalotes et hacher l'ail.
- Nettoyer puis émincer les cèpes.
- Faire revenir les échalotes dans l'huile d'olive, ajouter l'ail puis les cèpes. Déglacer avec le vin blanc et laisser réduire.
- Ajouter le fond de veau et la crème liquide. Laisser mijoter quelques minutes puis rectifier l'assaisonnement.
- Préparer une béchamel en faisant fondre le beurre. Ajouter la farine, cuire le roux quelques minutes puis incorporer progressivement le lait chaud. Assaisonner de sel et de poivre.
- Ajouter la poudre de noisettes à la béchamel et bien mélanger.



JEUDI 8 OCTOBRE 2026



Vosges



Lasagne roulée à la courge butternut, gratinée à la tomme des Vosges, accompagnée d'une sauce aux cèpes de nos forêts et d'un crumble de noisette.

 10
PERSONNES

Ingrédients 2/2

Autres :

- 1,5 cl de vin blanc
- Sel
- Poivre

Déroulé 2/2

- Monter les lasagnes en alternant une feuille de lasagne, une couche de butternut, la préparation aux cèpes, un peu de béchamel et de la tomme des Vosges râpée. Répéter l'opération jusqu'à épuisement des ingrédients.
- Terminer par une couche de béchamel, le reste de fromage râpé et les noisettes concassées.
- Cuire au four préchauffé à 180 °C pendant 35 à 40 minutes, jusqu'à obtenir une belle coloration.
- Laisser reposer 5 à 10 minutes avant de servir.



JEUDI 8 OCTOBRE 2026

Vosges



Choux craquelin, mousse myrtille

Déroulé. 1/2

 **10 PERSONNES**

Ingrédients

Craquelin

- 50 g de beurre doux pomade
- 62 g de cassonade
- 62 g de farine

Pâte à chou

- 62,5 cl d'eau
- 12 g de sel fin
- 31 g de sucre
- 250 g de beurre
- 312 g de farine
- 10 œufs

Mousse myrtille

- 315 g de myrtilles (ou purée de myrtilles)
- 75 g de sucre
- 1,5 cuillère à soupe de jus de citron
- 5 g de gélatine (environ 2,5 feuilles)
- 25 cl de crème liquide entière (30 à 35 % MG), bien froide

CRAQUELIN

- Mélangez le beurre, la cassonade et la farine jusqu'à obtenir une pâte homogène.
- Étalez la pâte entre deux feuilles de papier cuisson sur 2 mm d'épaisseur.
- Placez au congélateur pendant 15 à 20 minutes.
- Découpez 8 disques de 5 à 6 cm de diamètre.
- Réservez au congélateur.

PÂTE À CHOU

Réaliser la panade

- Portez à ébullition l'eau, le beurre, le sel et le sucre.
- Hors du feu, ajoutez la farine en une seule fois.
- Mélangez vivement.
- Remettez sur feu moyen et desséchez la pâte pendant 2 minutes, jusqu'à ce qu'elle se détache des parois.

Incorporer les œufs

- Versez la panade dans la cuve du batteur ou dans un saladier.
- Laissez tiédir pendant 5 minutes.
- Ajoutez les œufs un à un.

Dressage

- Préchauffez le four à 170 °C, chaleur tournante.
- Pochez 8 gros choux d'environ 6 cm de diamètre sur une plaque.
- Déposez un disque de craquelin congelé sur chaque chou.

Cuisson

- Faites cuire pendant 35 à 40 minutes, sans ouvrir la porte du four.



JEUDI 8 OCTOBRE 2026

Vosges



Choux craquelin, mousse myrtille

Déroulé. 2/2

 10
PERSONNES

Ingrédients

Craquelin

- 50 g de beurre doux pommade
- 62 g de cassonade
- 62 g de farine

Pâte à choux

- 62,5 cl d'eau
- 12 g de sel fin
- 31 g de sucre
- 250 g de beurre
- 312 g de farine
- 10 œufs

Mousse myrtille

- 315 g de myrtilles (ou purée de myrtilles)
- 75 g de sucre
- 1,5 cuillère à soupe de jus de citron
- 5 g de gélatine (environ 2,5 feuilles)
- 25 cl de crème liquide entière (30 à 35 % MG), bien froide

PURÉE DE MYRTILLE

- Faites cuire les myrtilles avec le sucre et le jus de citron pendant 5 à 10 minutes.
- Mixez finement.
- Passez au tamis pour retirer les peaux, si vous souhaitez obtenir une texture très lisse.

Ajouter la gélatine

- Faites ramollir la gélatine dans de l'eau froide.
- Incorporez-la à la purée chaude.
- Mélangez bien, puis laissez refroidir jusqu'à environ 25 à 30 °C.

Monter la mousse

- Fouettez la crème bien froide en chantilly souple.
- Incorporez délicatement la purée de myrtilles refroidie à l'aide d'une maryse.

Prise

- Placez la mousse en poche.
- Réfrigérez pendant au moins 2 heures avant utilisation.

Garniture des choux

- Ouvrez les choux en deux.
- Garnissez généreusement de mousse de myrtilles.