

COLLECTION À LA DÉCOUVERTE DES PRODUITS LOCAUX

N°8

# CUISINER LOCAL *à la maison*



FAVORISER LE CIRCUIT COURT EN RESTAURATION COLLECTIVE



@AgrilocalFrance





Retrouvez l'ensemble des actualités  
de l'association Agrilocal sur nos différents  
réseaux sociaux (@AgrilocalFrance)  
ou sur le site internet [www.agrilocal.fr](http://www.agrilocal.fr)

---

*Suivez-nous et partagez  
vos réalisations de recettes !*



@AgrilocalFrance

---

**Directeur de publication :** Les Co-Présidents de l'association Agrilocal.fr

**Directeur de la rédaction :** Nicolas Portas / directeur de l'association

**Rédaction :** Ludivine Moulin avec la participation des départements adhérents

**Impression :** Imprimerie Decombat - Tirage 8 000 exemplaires - Diffusion gratuite

**Conception réalisation :** @Turbulences

Depuis 2017, ce livre de recettes, moment fort du calendrier annuel des animations Agrilocal, valorise le savoir-faire des chefs de cuisine de la restauration collective et met à disposition de tous une source d'inspiration pour cuisiner à la maison des produits frais et locaux.

Pourquoi ce livre de recettes ? Via leur adhésion à l'association nationale Agrilocal, les 38 Départements adhérents s'engagent en faveur d'une alimentation locale et durable en permettant aux acheteurs de la restauration collective (écoles, collèges, lycées, maisons de retraite, etc.) de commander des produits locaux, bio, de saison dans le respect des règles de la commande publique. Le recours à la plateforme Agrilocal permet ainsi aux producteurs locaux d'accéder à une source de débouchés supplémentaires tout en récupérant l'essentiel de la valeur ajoutée de leur production, maintenant ainsi les emplois sur nos territoires et contribuant à dynamiser l'économie locale.

Cependant, les enjeux portés par le réseau National Agrilocal vont au-delà des aspects économiques et s'inscrivent dans une démarche plus globale à visée éducative et pédagogique via la promotion d'une alimentation de qualité, locale et de saison notamment pour les jeunes générations qui sont les consommateurs de demain.

Cuisiner à la maison des produits locaux est, nous en sommes convaincus, une démarche profitable individuellement car cela permet une alimentation variée et nutritive bonne pour la santé mais, c'est aussi une démarche collective de par son impact positif sur l'environnement et nos territoires.

Alors, tous en cuisine à la découverte de nos terroirs et bonne dégustation !

**Les Co-Présidents de l'association nationale Agrilocal**

**Lionel CHAUVIN**

**Jean-Luc DURAND**

# Sommaire

<b>01 - AIN</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Gâteau au fromage blanc, pain d'épices &amp; son coulis de fraise</li></ul>	<b>p07</b>
	<ul style="list-style-type: none"><li>• Sirop de pommes anti-gaspi</li></ul>	<b>p09</b>
	<ul style="list-style-type: none"><li>• Panna cotta de petits pois et pickles d'oignon rouge</li></ul>	<b>p116</b>
<b>03 - ALLIER</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Cheesecake et panna cotta à la pastille de Vichy et son biscuit à la myrtille</li></ul>	<b>p11</b>
	<ul style="list-style-type: none"><li>• Millard aux cerises, à notre façon</li></ul>	<b>p13</b>
	<ul style="list-style-type: none"><li>• Ballotine de loup, huile à la cébette</li></ul>	<b>p15</b>
<b>11 - AUDE</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Pâtes complètes aux tagliatelles d'asperges et sa tuile d'emmental</li></ul>	<b>p17</b>
<b>15 - CANTAL</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Tartiflette au Cantal</li></ul>	<b>p19</b>
	<ul style="list-style-type: none"><li>• Pounti</li></ul>	<b>p21</b>
<b>17 - CHARENTE-MARITIME</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Blanquette de légumes au lait de coco</li></ul>	<b>p23</b>
	<ul style="list-style-type: none"><li>• Effiloché de raie sur pommes de terre et salicorne</li></ul>	<b>p25</b>
<b>18 - CHER</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Blanquette de poule noire du Berry aux lentilles vertes du Berry</li></ul>	<b>p27</b>
	<ul style="list-style-type: none"><li>• Œufs Berrichons</li></ul>	<b>p29</b>
<b>21 - CÔTE D'OR</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Œufs à la crème d'Épouse</li></ul>	<b>p31</b>
	<ul style="list-style-type: none"><li>• Cake aux deux truites et courge butternut</li></ul>	<b>p33</b>
<b>22 - CÔTES D'ARMOR</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Moules à la crème</li></ul>	<b>p35</b>
<b>24 - DORDOGNE</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Gâteau courgette chocolat { 100% bio }</li></ul>	<b>p37</b>
	<ul style="list-style-type: none"><li>• Charlotte aux fraises { 100% bio }</li></ul>	<b>p39</b>
<b>25 - DOUBS</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Panna Cotta au Comté et à la saucisse de Morteau</li></ul>	<b>p41</b>
	<ul style="list-style-type: none"><li>• Ballotine de volaille à la saucisse de Morteau, Comté, noix et risotto au parmesan</li></ul>	<b>p43</b>
<b>26 - DRÔME</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Gratin ravioli du Vercors Drômois</li></ul>	<b>p45</b>
	<ul style="list-style-type: none"><li>• Clafoutis de légumes</li></ul>	<b>p47</b>
<b>28 - EURE-ET-LOIR</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Capuccino de potimarron à la noisette</li></ul>	<b>p49</b>
	<ul style="list-style-type: none"><li>• Quiche rillettes et chorizo</li></ul>	<b>p51</b>
<b>29 - FINISTERE</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Kouign amann</li></ul>	<b>p53</b>
	<ul style="list-style-type: none"><li>• Sauté de bœuf au curry</li></ul>	<b>p55</b>
<b>31 - HAUTE-GARONNE</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Panna Cotta au potimarron</li></ul>	<b>p57</b>
	<ul style="list-style-type: none"><li>• Cheesecake au fromage blanc fermier</li></ul>	<b>p59</b>
<b>39 - JURA</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Paleron de bœuf au vin d'Arbois</li></ul>	<b>p61</b>

<b>40 - LES LANDES</b>	• Sauté de porc forestier	<b>p63</b>
	• Galette de flocons d'avoine aux légumes	<b>p65</b>
<b>48 - LOZÈRE</b>	• Filet mignon au miel accompagné de sa pomme de terre farcie au chèvre	<b>p67</b>
	• Suprême de poulet aux perles noires et sarabande de légumes	<b>p69</b>
<b>52 - HAUTE-MARNE</b>	• La tartine du lendemain au Langres	<b>p71</b>
	• Toast de Houmous	<b>p73</b>
<b>55 - MEUSE</b>	• Rösti burger de bœuf bio sauce miel et sa brochette de légumes grillés	<b>p75</b>
	• Filet mignon de porc cuisson basse température et asperges blanches	<b>p77</b>
<b>63 - PUY-DE-DÔME</b>	• Pécher Mignon	<b>p79</b>
	• Crème brûlée à l'ail	<b>p81</b>
<b>70 - HAUTE-SAÔNE</b>	• Mille-feuilles aux 2 truites	<b>p83</b>
	• Eclairs aux fraises	<b>p85</b>
<b>71 - SAÔNE-ET-LOIRE</b>	• Rôti de porc au gingembre	<b>p87</b>
	• Choux croquants aux noix	<b>p89</b>
<b>76 - SEINE-MARITIME</b>	• Jarret de bœuf au cidre et sa purée de légumes de saison	<b>p91</b>
	• Blanquette de veau d'Aveyron et du Ségala Label Rouge Pommes de terre nouvelles	<b>p93</b>
<b>81 - TARN</b>	• Echaudés marinés au vin blanc de Gaillac	<b>p95</b>
	• Salade d'épeautres	<b>p97</b>
<b>86 - LA VIENNE</b>	• Verrine à la crème de betterave et d'avocat surmontée d'une chantilly au fromage frais	<b>p99</b>
	• Cheesecake au spéculoos	<b>p101</b>
<b>88 - VOSGES</b>	• Trottoles aux saucisses fumées façon carbonara	<b>p103</b>
	• Pastilla méditerranéenne au poulet fermier Français	<b>p105</b>
<b>89 - YONNE</b>	• Chèvre chaud au miel, sésame et vinaigre balsamique sur son nid de tagliatelles	<b>p107</b>
	• Tourte franc-comtoise	<b>p109</b>
<b>90 - TERRITOIRE-DE BELFORT</b>	• Calendrier des fruits et légumes de saison	<b>p110-111</b>
	• Agrilocal accompagne vos territoires	<b>p112-113</b>





## Gâteau au fromage blanc, pain d'épices & son coulis de fraise



**Chef cuisinier**

**Lionel TARARE**

Collège Jacques Prévert  
SAINT-GENIS-POUILLY



Préparation  
**30 min**



Cuisson  
**40 min**



**4**  
Personnes

### INGRÉDIENTS

- 200 g de fromage blanc bio (Jérémy Courlet)
- 2 œufs
- 80 g de pain d'épices
- 50 g de sucre + 50 g pour le coulis
- 60 g de farine
- Arôme vanille à discrétion
- 250 g de fraises

- Blanchir les œufs avec le sucre.
- Incorporer le fromage blanc, la farine et l'arôme vanille.
- Disposer du papier sulfurisé dans un moule.
- Positionner le pain d'épices au fond du moule.
- Recouvrir avec l'appareil.
- Cuire environ 40 min à 150°C.
- Cuire les fraises avec le sucre environ 15 min puis mixer le tout. Dresser une part de gâteau et napper de coulis.
- Bonne dégustation !





## *Sirop de pommes, anti-gaspi*



**Chef cuisinier**

**Grégory HUMBERT**

Collège Louise de Savoie  
PONT-D'AIN



Préparation  
**10 min**



Cuisson  
**60 min**



**4**  
Personnes

### INGRÉDIENTS

- 500 g d'épluchures de pommes bio
- 500 g de sucre roux
- 75 cl d'eau
- 1 jus de citron jaune

- Rassembler les épluchures et résidus de pommes (trognons, pommes abîmées, etc.).
- Dans une casserole, ajouter l'eau, le sucre, les résidus de pommes et le jus de citron.
- Porter à ébullition puis cuire à feu doux environ 1h.
- Placer au frais 12h avec un couvercle.
- Filtrer et déguster.
  
- Cette recette fonctionne aussi avec des queues de fraises.
- Déguster avec une eau plate ou pétillante. Peut servir aussi de nappage sur un gâteau.
- Conserver au frais.



@grilocal03#fr



## INGRÉDIENTS

- 150 g de biscuits sablés à la myrtille
- 75 g de beurre
- 3 œufs
- 500 g de fromage blanc
- 400 g de crème épaisse
- Les grains de 3 gousses de vanille ou 1,5 c à c d'extrait de vanille
- 30 g de jus de citron
- 35 g de maïzena
- 230 g de pastille de Vichy
- 300 g de crème liquide
- 8 g de gélatine
- 150 g de fraises
- 30 g de sucre

# Cheesecake et panna cotta

à la pastille de Vichy  
et son biscuit à la myrtille



**Chef cuisinier**

**Arnaud RABOUDOT**

Collège Emile Guillaumin  
MOULINS



Préparation

**7 h**

(temps de pause  
inclus)



Cuisson

**35 min +**

**15 min**



**6**

Personnes

- **Fabrication du biscuit à la myrtille** : concasser les biscuits à la myrtille, fondre le beurre et mélanger les deux. Mettre la préparation au fond du moule et réserver au frais 1h.
- **Réalisation du cheesecake** : mixer les pastilles de Vichy pour obtenir une poudre. Chauffer le four à 120°C. Fouetter le fromage blanc et la crème épaisse. Ajouter 200 g de poudre de pastilles de Vichy et la maïzena. Incorporer les œufs, les graines de vanille et le jus de citron afin d'avoir une préparation homogène. Couler l'appareil dans le moule avec le biscuit et cuire 35 min, laisser refroidir totalement.
- **Panna cotta à la pastille de Vichy** : réhydrater la moitié de la gélatine dans l'eau. Porter à ébullition 100 g de crème liquide avec le reste de la poudre de pastille de Vichy [30 g], stopper la cuisson et incorporer la gélatine égouttée. Mélanger. Ajouter le reste de la crème liquide et couler sur le cheesecake. Laisser 2h au frais
- **Glaçage à la fraise** : mettre les fraises et le sucre dans une casserole avec un couvercle. Cuire à feu doux 15 min et mixer. Réhydrater le reste de la gélatine pendant 10 min dans l'eau froide, puis la mettre dans le coulis encore chaud et bien mélanger. Passer la préparation au chinois pour obtenir un glaçage bien lisse. Quand la préparation est froide, mettre sur le gâteau et laisser minimum 2h avant la dégustation.



@grilocal03.fr



### INGRÉDIENTS

- 50 g de farine
- 40 g de sucre
- 3 œufs
- 40 g beurre
- 15 g d'arôme de vanille
- 300 g de cerises burlat (surgelées, fraîches, avec ou sans noyau, selon le goût de chacun)

## Millard aux cerises, à notre façon



**Chef cuisinier**  
**Véronique BLOT**  
Cuisine centrale  
MONTLUCON



Préparation  
**20 min**



Cuisson  
**35 min**



**6**  
Personnes

- Faire fondre le beurre et mettre de côté.
- Battre les œufs et le sucre jusqu'à faire blanchir la préparation.
- Ajouter la farine, le beurre fondu, et la vanille. Bien mélanger.
- Mettre un papier sulfurisé sur le moule (type moule à tarte).
- Étaler les cerises.
- Verser l'appareil sur les cerises.
- Enfourner 35 min à 160°C.





## Ballotine de loup, huile à la cébette



**Chef cuisinier**  
**Yannick MANGEL et**  
**l'équipe de cuisine**  
Collège Les Mailheuls  
COURSAN



Préparation  
**20 min**



Cuisson  
**10 min**



**4**  
Personnes

### INGRÉDIENTS

- 4 x 150 g de filets de loup (petits pêcheurs de Gruissan)
- 1 botte d'asperges vertes fines
- 1 botte de cébettes
- 300 g de topinambour
- 1 poivron rouge
- 20 cl d'huile d'olive (Le Jardin Canguilhem - Coursan)

- Nettoyer les légumes et les mettre à rôtir séparément au four avec du sel, poivre et huile d'olive.
- Faire infuser le vert des cébettes ciselé dans le reste de l'huile d'olive 20 min à 70°C.
- Réaliser les ballotines en ouvrant les filets de loup, ajouter 4 lanières de poivron et 4 asperges (déjà rôties), assaisonner, fermer les 4 ballotines.
- Cuire les ballotines à la vapeur, sonde 65°C à cœur.
- Dresser les assiettes comme sur la photo et arroser d'huile parfumée à la cébette.





# Pâtes complètes

aux tagliatelles d'asperges  
et sa tuile d'emmental



**Chef cuisinier**  
**Jean MASSOT**  
Collège Pierre  
et Marie Curie  
RIEUX-MINERVOIS



Préparation  
**30 min**



Cuisson  
**20 min**



**4**  
Personnes

## INGRÉDIENTS

- 400 g de pâtes complètes aux pois chiches (Mon voisin me régale)
- 15 asperges vertes
- 50 g d'huile d'olive
- 150 g de crème liquide
- 100 g d'emmental
- Sel, poivre
- Romarin

- Laver les asperges et réaliser les tagliatelles avec un économètre. Détailler les têtes pour la décoration. Réserver les parures pour la réalisation de la crème d'asperges.
- Cuire les tagliatelles dans de l'eau salée à frémissement pendant 2 min et 4 min pour les têtes. Refroidir et réserver pour le dressage.
- Réaliser la crème d'asperges avec les parures. Cuire les asperges dans la crème durant 10 min. Mixer et assaisonner.
- Confectionner les tuiles d'emmental : sur un papier sulfurisé déposer l'emmental en cercle et mettre au four à 180°C pendant 10 min.
- Cuire les pâtes dans un grand volume d'eau bouillante salée pendant 5-6 min. Débarrasser et huiler légèrement.
- Déposer un emporte pièces dans l'assiette, garnir les bords de tagliatelles jusqu'à moitié et ajouter les pâtes complètes.
- Huiler les tagliatelles et les pointes d'asperges et dresser en nids en finissant par les pointes. Ajouter la tuile d'emmental, la crème d'asperge et les fleurs de romarin pour la décoration.





## Tartiflette au Cantal



**Chef cuisinier**  
**Gabriel RIEU**  
Centre Hospitalier  
Henri Mondor  
AURILLAC



Préparation  
**30 min**



Cuisson  
**30 min**



**4**  
Personnes

### INGRÉDIENTS

- 2,5 kg de pommes de terre
- 1 kg de Cantal AOP râpé
- 200 g d'oignons
- 30 cl de crème
- 40 cl de lait
- 500 g de lardons fumés
- Vin blanc
- Sel, poivre

- Faire cuire les pommes de terre à l'eau pendant 20 min puis éplucher et couper en rondelles.
- Faire revenir les lardons, ajouter les oignons émincés pendant 10 min environ, puis ajouter le vin blanc et laisser mijoter.
- Ajouter la crème et le lait puis assaisonner.
- Beurrer le plat de cuisson.
- Mélanger les pommes de terre avec la préparation (oignons, lardons, etc.)
- Répartir sur le fond du plat une 1<sup>ère</sup> couche de pommes de terre + appareil puis parsemer de Cantal AOP râpé.
- Remettre une 2<sup>ème</sup> couche de pommes de terre + appareil, puis parsemer généreusement le dessus de Cantal AOP râpé.
- Cuire au four à 180°C pendant 20 min puis gratiner si nécessaire.





## Pounti



**Chef cuisinier**

**Marie-Pierre FAGES**

Collège Jeanne de la Treilhe  
AURILLAC



Préparation  
**30 min**



Cuisson  
**60 min**



**4**  
Personnes

### INGRÉDIENTS

- 100 g de rôti de porc cuit
- 100 g de lard blanchi
- 250 g de vert (persil et blettes)
- 250 g de farine
- 5 gros œufs
- 0,5 l de lait
- 1 sachet de levure
- 15 pruneaux dénoyautés
- 1 oignon
- Sel, poivre

- Hacher la viande, le lard, le vert et l'oignon. Bien mélanger le tout.
- Ajouter les œufs 1 par 1.
- Tamiser la farine et la levure. Ajouter au mélange.
- Verser le lait petit à petit et assaisonner.
- Beurrer une terrine, y verser la farce obtenue et ajouter les pruneaux.
- Préchauffer le four à 180°C et cuire pendant 1h.



agri|local17  
+ la Charente-Maritime dans la cuisine



## Blanquette de légumes, au lait de coco



**Chefs cuisiniers**  
**Stéphane PALLIER et**  
**Damien CANAUD**  
Restaurant scolaire  
AIGREFEUILLE-D'AUNIS



Préparation  
**30 min**



Cuisson  
**60 min**



**4**  
Personnes

### INGRÉDIENTS

- 200 g de carottes
- 2 navets
- 2 courgettes
- 300 g de pommes de terre
- 200 g de champignons frais
- 250 ml de lait de coco
- 1 oignon
- 1 gousse d'ail
- Coriandre, persil
- Pour lier la sauce :
  - 30 g de farine et 30 g de beurre
  - Sel, poivre, curry selon les goûts

- Cuire les pommes de terre à la vapeur et les tailler puis réserver.
- Faire revenir la persillade (oignon, ail et persil)
- Tailler et faire cuire les carottes, les navets, les courgettes dans un bouillon de légumes. Ajouter du thym et du lait de coco.
- A la fin, ajouter les champignons.
- Une fois cuits, égoutter les légumes et réserver le bouillon.
- **Préparer la sauce** : faire un roux (farine /beurre), délayer avec le bouillon aromatisé avec le curry, ajouter sel et poivre. Napper les légumes mélangés (carottes, navets, courgettes, pommes de terre, champignons). Parsemer de coriandre et réchauffer si nécessaire avant de servir.



agri|local17  
+ la Charente-Maritime dans la cuisine



## Effiloché de raie sur pommes de terre et salicorne



**Chef cuisinier  
Laurent  
BRENUSSEAU  
et son équipe**  
Collège Les Salières  
ST-MARTIN-DE-RE



Préparation  
**30 min**



Cuisson  
**30 min**



**4**  
Personnes

### INGRÉDIENTS

- 200 g de raie fraîche
- 400 g de pommes de terre grenaille
- 40 g de salicorne bio de l'île de Ré
- 1 pincée de pousse de betterave
- Quelques feuilles de salade verte
- Mayonnaise (jaune d'œuf, moutarde, huile, sel, poivre, ketchup, piment d'Espelette AOP, fleur de sel de l'île de Ré)

- Rincer la raie soigneusement et brosser la à l'eau vinaigrée de façon à ôter la partie gluante. Réserver au frais.
- Préparer un court bouillon (oignon, carotte, bouquet garni, gros sel).
- Porter à ébullition et pocher la raie 10 à 12 min.
- Egoutter et refroidir la raie. L'effilochez et la réserver au frais
- Laver à l'eau claire les pommes de terre. Démarrer la cuisson à l'eau froide pour assurer une bonne tenue. Ajouter 10 g de gros sel par litre d'eau. Cuire 10 à 20 min suivant la taille. Couper en rondelle une fois refroidies.
- Laver la salade et égoutter la salicorne. Réserver au frais.
- Monter la mayonnaise puis assembler avec les rondelles de pommes de terre.
- Mettre en plat : déposer la salade puis le mélange mayonnaise pommes de terre et enfin l'effiloché de raie. Finir avec la salicorne et les pousses de betterave.



AGRILOCAL18.fr



# Blanquette de poule noire du Berry

*aux lentilles vertes du Berry*



**Chef cuisinier**  
**Jean-Pierre SAMUEL**  
**et son équipe**  
Collège Albert Camus  
VIERZON

## INGRÉDIENTS

- 2 poules noires du Berry
- 2 poireaux
- 500 g de carottes
- 3 oignons
- 1 tête d'ail
- 300 g de farine
- 1 l de crème fraîche
- 300 g de lentilles vertes du Berry
- 1 bouquet garni



Préparation  
**50 min**



Cuisson  
**1 h 45**



**10**  
Personnes

- Dans la sauteuse, couvrir les morceaux de poule d'eau froide avec du gros sel.
- Porter à ébullition pendant 1h30 à 2h00, écumer.
- 20 min avant la fin de cuisson, ajouter la garniture de légumes (poireaux émincés, carottes en rondelles, oignons émincés, ail, laurier).
- Prélever la poule et les légumes.
- Filtrer le bouillon.
- Crémier abondamment puis lier la sauce suprême et arroser la poule.
- Accompagner avec des lentilles vertes du Berry.



AGRILOCAL18.fr



## Oufs Berrichons



**Chef cuisinier**

**Mr Clavier**

Collège multi-sites

Axel Kahn

CHÂTEAUMEILLANT



Préparation  
**20 min**



Cuisson  
**10 min**



**8**  
Personnes

### INGRÉDIENTS

- 12 œufs
- 15 cl de crème fleurette
- 100 g de chèvre frais
- Sel, poivre
- 25 g de cerneaux de noix

- Cuire les œufs 10 min dans l'eau bouillante, refroidir et les écaler.
- Monter la crème assez ferme (mettre les ustensiles la veille au frais).
- Écraser le chèvre frais et rajouter un peu de crème pour le détendre. L'incorporer au reste de crème montée sans trop mélanger puis assaisonner.
- Couper les œufs en deux et retirer leur jaune.
- Dresser dans une assiette 1,5 blancs d'œufs puis les garnir de crème au chèvre.
- Parsemer de jaune émietté et de cerneaux de noix concassés.



**Agrilocal21**  
de la ferme à l'assiette



## Œufs à la crème d'Époisse



**Chef cuisinier  
Delphine MICHAUD  
et son équipe**  
Maison d'accueil  
et de retraite  
PRECY-SOUS-THIL



Préparation  
**35 min**



Cuisson  
**15 min**



**6**  
Personnes

### INGRÉDIENTS

- 6 œufs frais (Œufs Vous et moi - Gaël Picard)
- 1 Époisse (Fromagerie Berthaud)
- 20 cl de vin blanc (domaine Flavigny Alesia)
- 6 tranches de lard
- 50 g de beurre
- 1 baguette de pain aux graines
- Persil
- Sel, poivre

- Faire bouillir 1 litre d'eau avec du vinaigre, casser les œufs dedans et les laisser 3 min. Les égoutter sur du papier absorbant.
- Dans une casserole faire fondre l'Époisse dans le vin blanc. Une fois bien fondu ajouter la crème liquide, cuire 3 min et mixer le tout.
- Faire griller les tranches de lard au four.
- Couper des cubes de pain aux graines, les faire griller à la poêle avec du beurre et les déposer sur du papier absorbant.
- Dresser l'œuf poché au centre d'une assiette creuse, napper de crème à l'Époisse, décorer de persil haché et des petits croûtons de pain, déposer une tranche de lard.



**Agrilocal21**  
de la ferme à l'assiette



# Cake aux deux truites et courge butternut



**Chef cuisinier**  
**Véronique SUBIGER**  
**et son équipe**  
Collège Henry Dunant  
DIJON



Préparation  
**20 min**



Cuisson  
**45 - 50 min**



**6**  
portions

## INGRÉDIENTS

- 100 g de courge butternut (ferme Lebreuil)
- 75 g de farine (ferme de la goutte d'or)
- 2 œufs (Gaec du Pontot)
- 50 g d'oignon (ferme Lebreuil)
- 50 g d'emmental râpé
- 40 g de truite fumée
- 40 g de filet de truite frais (GAEC des truites de l'Aube)
- 5 cl de lait (fromagerie Delin)
- 1/2 sachet de levure chimique
- Huile d'olive, sel fin et poivre
- Herbes selon vos envies (basilic, herbes de provence, fenouil, etc.)

- Laver et éplucher les légumes.
- Émincer finement l'oignon et couper la courge butternut en cubes.
- Faire chauffer de l'huile d'olive, ajouter l'oignon et les cubes de courge butternut.
- Mélanger, assaisonner et ajouter les herbes souhaitées.
- Cuire à feu moyen pendant environ 15 min.
- Préchauffer le four à 180°C.
- Cuire le filet de truite frais et l'émietter.
- Détailler en fines lanières la truite fumée.
- Mélanger les œufs, la farine et la levure.
- Faire tiédir le lait et l'incorporer au mélange œufs/farine.
- Ajouter l'emmental râpé, mélanger.
- Incorporer ensuite les dés de butternut et les 2 truites.
- Mélanger et verser dans un moule à cake graissé.
- Enfourner et laisser cuire pendant 45 à 50 min.
- A la sortie du four, laisser tiédir avant de démouler.
- Déguster avec une salade.

CUISINER LOCAL  
à la maison





# Moules à la crème



**Chef cuisinier**  
**Frédéric GICQUEL**  
Collège départemental  
Jean Monnet  
BROONS



Préparation  
**15 min**



Cuisson  
**8 min**



**6**  
Personnes

### INGRÉDIENTS

- 3 kg de moules
- 60 cl de vin blanc sec
- 38 cl de crème liquide
- 45 g de beurre
- 7,5 échalotes
- 0,75 bouquet de persil
- Poivre

- Nettoyer les moules sous l'eau.
- Rincer, sécher et hacher le persil.
- Eplucher et hacher les échalotes.
- Faire fondre le beurre dans une cocotte et faire cuire les échalotes 3 min.
- Mouiller avec le vin blanc et laisser réduire de moitié. Ajouter les moules et laisser cuire 5 min.
- Enlever les moules à l'aide d'une écumoire. Ajouter la crème liquide et du poivre dans la cocotte.
- Mélanger et faire chauffer quelques instants.
- Servir les moules nappées de sauce et parsemées de persil haché.



**agrilocal<sup>24</sup>**  
Les produits locaux au quotidien



# Gâteau courgette chocolat

(100% bio)



**Chefs cuisiniers**

**Gilles VADIN  
et Gaël PASTEL**  
Collège Michel  
De Montaigne  
PÉRIGUEUX



Préparation  
**20 min**



Cuisson  
**30 min**



**6**  
Personnes

### INGRÉDIENTS

- 2 œufs (Wieger FRENKEN)
- 100 g de chocolat (Bovetti)
- 20 g de sucre
- 10 g de cacao en poudre
- 1/2 courgette (Manger Bio Périgord)
- 15 g de maizena
- 1/2 cuillère à café de vanille liquide

- Eplucher la courgette, la couper en morceau et la mixer.
- Fondre le chocolat au bain-marie.
- Mélanger le sucre, les jaunes d'œufs, la vanille et le cacao.
- Ajouter au mélange la courgette mixée puis bien mélanger de nouveau.
- Ajouter au mélange la maizena et le chocolat fondu puis bien mélanger de nouveau.
- Monter les blancs puis les incorporer au mélange.
- Mouler et enfourner 30 min au four à 180°C.



**agrilocal<sup>24</sup>**  
 les produits locaux au quotidien



## Charlotte aux fraises

(100% bio)



**Chefs cuisiniers**  
**Jérôme DUSSOLIER**  
**et Angélique**  
**MARCHIVE**  
 Collège Clos Chassaing  
 PERIGUEUX

### INGRÉDIENTS

#### Pour le biscuit :

- 3 œufs (Le Claud de Rousseau)
- 80 g de sucre
- 80 g de farine (Manger Bio Périgord)

#### Pour la garniture :

- 60 cl de crème liquide (35% MG)
- 20 cl de lait (ferme de Béliardia)
- 70 g de sucre
- 10 g de sucre glace
- 500 g de fraises (Manger Bio Périgord)
- Feuilles de menthe (carré des aromatiques du collège)



Préparation  
45 min



Cuisson  
10 min



6  
Personnes

- **Biscuit** : blanchir les jaunes avec le sucre puis ajouter la farine.
- Monter les blancs et les incorporer délicatement à l'appareil.
- Dresser l'appareil à la poche à douille puis saupoudrer de sucre glace.
- Cuire 10 min au four à 160°C.
- **Garniture** : nettoyer et couper les fraises.
- Monter la chantilly (crème liquide et sucre).
- **Montage** : imbiber les biscuits dans le lait puis les disposer dans le moule.
- Monter en intercalant biscuit, crème et fraises.
- Décorer de feuilles de menthe et fraises entières.



Agrilocal 25



# Panna Cotta

## au Comté et à la saucisse de Morteau



**Chef cuisinier**  
**Vincent MOUGIN**  
 Collège JC Bouquet  
 VILLERS-LE-LAC

### INGRÉDIENTS

- 1 saucisse de Morteau
- 50 cl de crème liquide
- 200 g de comté râpé
- 4 feuilles de gélatines
- Sel, poivre



Préparation  
**20 min**



Cuisson  
**25 min**



**4**  
 Personnes

- Cuire la saucisse de Morteau dans un grand volume d'eau frémissante pendant 25 min.
- Enlever la peau de la saucisse, couper 4 rondelles et détailler des petits dés.
- Faire tremper la gélatine.
- Râper le Comté.
- Chauffer la crème et faire fondre le Comté doucement sans ébullition. Saler, poivrer.
- Lorsque le Comté est bien fondu, incorporer hors du feu la gélatine essorée et bien mélanger.
- Verser la préparation dans 4 verrines, ajouter les rondelles et les petits dés de saucisse. Laisser refroidir et réserver au frais.



Agrilocal 25



## Ballotine de volaille

à la saucisse de Morteau, Comté, noix et risotto au parmesan



**Chefs cuisiniers**  
**Frédéric JACQUOT**  
**et Thierry CHALON**  
 Collège  
 des clairs soleils  
 BESANCON



Préparation  
**60 min**



Cuisson  
**30 min**



**4**  
 Personnes

### INGRÉDIENTS

- 400 g de saucisse de Morteau
- 4 escalopes de volailles
- 200 g de Comté [18 mois]
- 500 g de crème épaisse
- 100 g de beurre
- 320 g de riz rond
- 1 échalote
- 10 cl de vin blanc
- 50 g de noix
- 2 bouillons de volailles

- Éplucher la saucisse de Morteau.
- Couper des petits dés de Comté, concasser les noix, mélanger le tout. Ajouter la crème épaisse, saler, poivrer. Réserver au frais.
- Aplatir les escalopes entre 2 feuilles de papier cuisson.
- Garnir les escalopes avec la farce. Rouler et serrer avec du film alimentaire pour réaliser les ballotines.
- Cuire les ballotines dans le bouillon de volaille pendant 15 min.
- Retirer le film puis snacker dans une poêle avec du beurre - réserver au chaud.
- Faire revenir les échalotes dans la poêle, déglacer au vin blanc. Ajouter le bouillon de volaille, crémier et monter au beurre. Vérifier l'assaisonnement.
- Cuire le riz rond (façon risotto), ajouter le parmesan, la crème épaisse et assaisonner.
- Dresser vos assiettes selon vos goûts et déguster avec un savagnin.





## Gratin ravioli du Vercors Drômois



**Chefs cuisiniers**  
**Patrice BELL et**  
**Cédric SILVESTRE**  
Collège Benjamin  
Malossane  
SAINT-JEAN-EN-  
ROYANS



Préparation  
**30 min**



Cuisson  
**45 min**



**4**  
Personnes

### INGRÉDIENTS

- 320 g de penne semi-complète bio
- 1/2 botte de persil plat bio
- 300 g de faisselle de vache bio
- 20 g d'échalote bio
- 1 œuf bio
- 80 ml de lait 1/2 écrémé bio
- 60 ml de crème liquide
- 20 g de beurre doux
- 100 g d'emmental râpé

- Égoutter la faisselle et conserver le petit lait. Laver et équeuter le persil. Garder les tiges pour infuser dans le petit lait de la faisselle.
- Monter à ébullition le petit lait. Faire infuser les tiges de persil pendant 15 min.
- Ajouter le lait et la crème liquide.
- Laisser cuire à frémissement pendant 10 min. Passer au chinois pour enlever les tiges de persil.
- Cuire les pâtes al dente (comme indiqué sur le paquet).
- Hacher le persil et ciseler les échalotes. Faire suer le tout dans de la matière grasse (beurre et huile). Ajouter la faisselle égouttée.
- Ajouter ensuite le bouillon, les pâtes, les œufs entiers et le fromage râpé (en garder un peu pour mettre sur la préparation avant de mettre au four).
- Mélanger le tout, assaisonner.
- Mettre dans un plat à gratin préalablement beurré. Ajouter les restes de fromage râpé dessus et mettre au four à 160°C pendant 15 min pour gratiner.





## Clafoutis de légumes



**Chef cuisinier**  
**Jean-Claude**  
**COMMERÇON**  
Collège André Cotte  
SAINT-VALLIER



Préparation  
**30 min**



Cuisson  
**40 min**



**4**  
Personnes

### INGRÉDIENTS

- 250 g de poireaux
- 200 g de carottes
- 4 œufs
- 50 g de beurre
- 50 g de lait 1/2 écrémé
- 50 g de crème liquide
- 100 g de Vercorais  
(fromage Drômois à pâte pressée)
- 50 g de féculé de maïs

- Laver les légumes, éplucher et découper les carottes en dés. Ciseler les poireaux.
- Râper le fromage et chemiser un moule.
- Délayer la féculé dans un peu de lait, puis mélanger tous les ingrédients et la moitié du fromage râpé.
- Verser la préparation dans un moule, assaisonner puis parsemer du vercorais restant.
- Cuire la préparation à 160°C pendant 40 min (vérifier avec la pointe d'un couteau).
- Bonne dégustation !



  
Cappuccino  
Potimarron  
creme chantilly  
à la Noisette





## Capuccino de potimarron à la noisette



Collectif des chefs  
de cuisine du Salon  
de l'Agriculture 2024  
EURE-ET-LOIR

### INGRÉDIENTS

- 250 g de potimarron
- 30 g d'oignon jaune
- 5 cl d'huile d'olive
- 50 cl de bouillon de légumes
- 40 g de crème double

### Pour la chantilly :

- 50 g de noisettes entières
- 30 cl de crème liquide > à 35%MG
- 1 feuille de gélatine
- 40 g de mascarpone



Préparation  
40 min



Cuisson  
30 min



6  
Personnes

- Bien laver et brosser le potimarron, le couper en deux et l'épépiner. Prélever la quantité souhaitée et couper le potimarron en petits morceaux en prenant soin de ne pas l'éplucher.
- Chauffer l'huile d'olive dans un rondau bas, y ajouter l'oignon finement coupé. Le faire suer sans coloration, ajouter les morceaux de potimarron, suer de nouveau.
- Lorsque le potimarron est cuit, mouiller au bouillon de légumes.
- Mixer le tout et ajouter la crème, vérifier l'assaisonnement et conserver au chaud.
- Pour la chantilly, torréfier les noisettes entières au four quelques minutes à 180°C.
- Ecraser les noisettes et mettre à infuser dans la crème liquide, porter à ébullition à couvert.
- Server les deux séparément.





## Quiche rillettes et chorizo



**Collectif des chefs  
de cuisine du Salon  
de l'Agriculture 2024  
EURE-ET-LOIR**



Préparation  
**40 min**



Cuisson  
**55 min**



**6**  
Personnes

### INGRÉDIENTS

- 300 g de rillettes pur porc
- 375 cl de lait 1/2 écrémé
- 150 cl de crème fraîche
- 6 œufs
- 50 g de farine
- 80 g d'emmental râpé
- 125 g de chorizo fort
- 75 g de noisettes entières
- 1 noisette de beurre pour chemiser le moule

- Torrifier les noisettes entières au four à 180°C et les concasser. Les mettre à infuser dans la crème fraîche tiédie à couvert pendant 30 min. Passer au chinois, conserver les noisettes et la crème.
- Mélanger au fouet les œufs, la crème fraîche et la farine jusqu'à obtenir un appareil homogène. Détendre l'ensemble avec le lait. Réserver au frais.
- Tiédir les rillettes et y ajouter l'appareil en assaisonnant avec sel et noix de muscade.
- Émincer le chorizo en fines lanières.
- Verser l'appareil dans le moule préalablement chemisé (beurre et farine). Répartir les lanières de chorizo, les noisettes ainsi que le fromage râpé.
- Cuire au four à 170°C pendant 25 min.
- Servir tiède avec une petite salade de mesclun.





## Kouign amann



**Chef cuisinier**  
**Laetitia DESHAYES**  
Collège Kerzourat  
LANDIVISIAU



Préparation  
**30 min**



Cuisson  
**35 -  
45 min**



**8**  
Personnes

### INGRÉDIENTS

- 250 g de farine de blé (Epis en folie à Irvillac avec Anne-Sophie Krauskopf, Laurent Marhic et Grenier de Miloë à Plouvien avec Marine Bougeard)
- 5 g de sel
- 5 g de levure fraîche
- 175 g d'eau
- 5 cl de lait
- 250 g de beurre
- 250 g de sucre

- Mettre la farine sur le plan de travail, ajouter le sel et la levure émiettée puis incorporer l'eau en 3 fois en mélangeant avec le bout des doigts. Travailler la pâte à la main jusqu'à ce qu'elle soit bien lisse et élastique. Fariner la pâte si besoin.
- Avec un rouleau à pâtisserie, étaler la pâte afin de former un carré et disposer au centre le beurre modelé en forme de carré et le sucre. Refermer la pâte en rabattant chacun des coins de celle-ci.
- Faire 3 tours avec la pâte (il est inutile d'attendre entre les tours). Pour cela, étaler la pâte très délicatement afin de former un rectangle 3 fois plus long que large.
- Plier le rectangle en 3 dans la longueur [1<sup>er</sup> tour]. Tourner la pâte d'un quart de tour, étaler à nouveau en rectangle et plier en 3 [2<sup>e</sup> tour].
- Tourner la pâte d'un quart de tour, étaler à nouveau en rectangle et plier en 3 [3<sup>ème</sup> tour].
- Disposer la pâte dans un moule à manqué et ajouter le lait sur le dessus.
- Enfourner dans un four préchauffé à 180°C pendant 35 à 40 min.
- Laisser tiédir et déguster.





# Sauté de Bœuf

## au curry



**Chef cuisinier**  
**Guillaume LE PARC**  
Collège Penanroz  
PONT-AVEN



Préparation  
**30 min**



Cuisson  
**20 min**



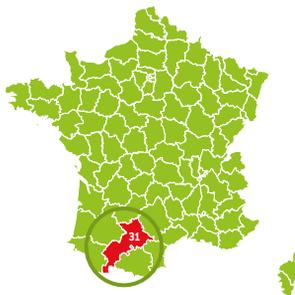
**6**  
Personnes

### INGRÉDIENTS

- 900 g de rumsteck (150 g par personne)
- 2 oignons
- 2 poivrons rouges
- 2 carottes moyennes
- 2 gousses d'ail
- 20 g d'amidon de maïs
- 20 g de gingembre frais mixé
- 10 cl de sauce soja salée
- 20 cl de lait de coco
- 20 cl de crème fraîche
- Curry en poudre
- 10 g de sucre en poudre
- 100 g de pulpe de tomates
- Huile (pour la cuisson)

- Émincer les oignons, les poivrons et l'ail. Couper les carottes en petits cubes.
- Dans une cocotte, faire revenir les oignons et les poivrons dans un peu d'huile. Faire mijoter à couvert et à feu doux pendant 10 min environ, puis ajouter les carottes et l'ail.
- Une fois les ingrédients légèrement dorés, les réserver. Faire sauter la viande dans la cocotte à feu vif.
- Une fois la viande dorée, ajouter la garniture (oignons, poivrons, carottes, ail), saupoudrer avec amidon de maïs, gingembre et curry (légèrement, à rajouter en fin de cuisson si nécessaire) et remuer le tout.
- Ajouter le lait de coco, la crème, la pulpe de tomate et la sauce soja. Remuer à nouveau et attendre le retour de l'ébullition. Laisser mijoter environ 5 min puis servir avec la garniture de votre choix.





## Panna Cotta au potimarron



**Chef cuisinier**  
**Ugo CLAMENS**  
Collège Cantelauze  
FONSORBES



Préparation  
**60 min**



Cuisson

**2 min**  
+ 4 h de  
prise au  
froid



**4**  
Personnes

### INGRÉDIENTS

- 400 g de potimarron
- 15 cl de crème fraîche liquide
- 15 cl de boisson végétale à la noisette (peut être remplacée par la même quantité de lait  $\frac{1}{2}$  écrémé ou entier)
- 50 g de sucre
- Cannelle ou vanille : selon le goût
- 1,5 c à c d'Agar-agar
- Décoration : graines de potiron grillées, brisures de marron, dés de potimarron caramélisés, etc.

- Laver, couper et retirer les graines du potimarron, détailler en morceaux et cuire en vapeur (il doit être très moelleux). Réserver.
- Dans une casserole, faire chauffer doucement la crème, la boisson à la noisette, le sucre et les épices en remuant de temps en temps.
- Pendant ce temps, mixer le potimarron en une purée très lisse.
- Juste avant l'ébullition du mélange crème, incorporer l'agar-agar en suivant les instructions du sachet, fouetter pendant 2 min.
- Ajouter la purée de potimarron à la crème, remuer soigneusement (passer le mélange au chinois si besoin) puis dresser en petits pots et faire prendre au froid pendant minimum 4h.
- Décorer avec les éléments de votre choix.





# Cheesecake

## au fromage blanc fermier



**Chef cuisinier**  
**Lucie LOUBET**  
Collège Didier Daurat  
SAINT-GAUDENS



Préparation  
**60 min**



Cuisson  
**15 min**  
+ 4 h de  
prise au  
froid



**4**  
Personnes

### INGRÉDIENTS

#### Pâte à biscuit Spéculoos :

- 180 g de farine
- 120 g de beurre mou
- 110 g de sucre roux
- 1 petit œuf
- 3 g de levure chimique
- Sel : 1 petite pincée
- Epices : cannelle, muscade, gingembre (3 g en tout)

#### Garniture :

- 210 g de fromage blanc fermier
- 85 cl de crème liquide
- 2 g de gélatine (1 feuille)

#### Sirop :

- 1 citron jaune
- 1 citron vert
- 17 g d'eau
- 30 g de sucre

- Mélanger sucre et épices, incorporer le beurre, mélanger et incorporer l'œuf battu.
- Ajouter petit à petit la farine tamisée puis le sel et la levure. Bien remuer et laisser reposer au frais pendant 1 h.
- Préchauffer le four à 180°C, étaler la pâte sur 3 à 5 mm d'épaisseur dans le matériel choisi et cuire pendant 15 min. Laisser refroidir complètement et réserver au froid.
- Placer la crème liquide et un saladier au froid. Zester les citrons et récupérer le jus. Faire ramollir la gélatine dans l'eau froide.
- Faire bouillir l'eau et le sucre puis ajouter le jus des citrons et les zestes. Cuire à petit feu pendant 3 min, puis hors du feu ajouter la gélatine essorée. Laisser refroidir le sirop.
- Détendre le fromage blanc en ajoutant petit à petit le sirop, monter la crème en chantilly et l'incorporer au fromage blanc.
- Répartir le mélange sur le fond de spéculoos et laisser prendre au froid au moins 4h.





# Paleron de Bœuf

## au vin d'Arbois



**Chef cuisinier**  
**Jean-Gabriel SOUDIER**  
 Collège des Louataux  
 CHAMPAGNOLE



Préparation  
**15 min**



Cuisson  
**120 min**  
 à  
**180 min**



**4**  
 Personnes

### INGRÉDIENTS

- 800 g de paleron de bœuf
- 150 g de carottes
- 150 g de tomates
- 1 oignon
- 1/2 bouteille de vin rouge d'Arbois
- 1 c à s de farine
- Beurre
- Sel, poivre

- Détailler la viande et les légumes en gros cubes. Faire revenir la viande dans le beurre.
- Retirer la viande, et faire revenir les légumes. Rajouter le bœuf.
- Singer avec la farine. Saler et poivrer.
- Après 5 min, déglacer au vin rouge d'Arbois. Laisser confire 2 à 3h.
- Retirer la viande et les légumes. Finir la sauce avec un peu de beurre.
- Vérifier l'assaisonnement et dresser la viande et les légumes. Napper de sauce.
- Décorer de feuilles de persil.



LES PRODUCTEURS EN UN CLIC  
**AGRILocal40**



## Sauté de porc forestier



**Chef cuisinier**  
**Benjamin HALM**  
Collège Jean Moulin  
SAINT-PAUL-LES-DAX



Préparation  
**20 min**



Cuisson  
**90 min**



**4**  
Personnes

### INGRÉDIENTS

- 200 g de champignons de paris
- 600 g de sauté de porc en cube (de 50 g)
- 2 poivrons rouges
- 2 poivrons jaunes
- 50 cl de jus de veau
- 1 oignon jaune
- 20 g de farine de blé

- Couper le morceau de porc en cubes de 50 g environ. Couper en lamelles les poivrons et les champignons. Couper l'oignon en petits cubes.
- Délayer la poudre de jus de veau dans 50 cl d'eau (indications sur la boîte).
- Faire revenir l'oignon et les poivrons dans un filet d'huile de tournesol.
- Ajouter au mélange oignon-poivrons les morceaux de viandes. Faire colorer et ajouter les champignons.
- Une fois la viande bien colorée, mouiller à hauteur avec le jus de veau délayé.
- Recouvrir d'un couvercle et laisser mijoter à feu moyen pendant environ 1h.
- Une fois la viande cuite, vérifier son assaisonnement. La viande doit se détacher facilement.

CUISINER LOCAL  
à la maison



LES PRODUCTEURS EN UN CLIC  
**AGRILocal40**



# Galette de flocons d'avoine

## aux légumes



**Chef cuisinier**  
**Mireille COMET**  
 Crèche les Bibous  
 POUILLON



Préparation  
**30 min**



Cuisson  
**10 min**



**4**  
 Personnes

### INGRÉDIENTS

- 100 g de flocons d'avoine
- 1 œuf
- 30 g d'emmental râpé
- 2 ciboules hachées (ou poireaux par exemple)
- 20 cl d'eau
- Huile d'olive
- Un peu d'épices

- Peler et râper les légumes.
- Dans un saladier mélanger les flocons d'avoine, les épices, l'œuf, l'emmental et les légumes.
- Recouvrir d'eau (l'eau doit être un peu plus haut que le mélange).
- Laisser reposer 30 min. Les flocons d'avoine vont gonfler.
- Faire des petites galettes entre vos mains (ou utiliser une cuillère à soupe).
- Mettre sur une plaque recouverte de papier cuisson.
- Mettre au four à 180°C, pendant environ 10 min (en fonction de la taille des galettes).





# Filet mignon au miel

*accompagné de sa pomme  
de terre farcie au chèvre*



**Chefs cuisiniers**  
**Jefferson DA SILVA**  
**DIAS et Pierre**  
**PALMADE**  
Collège Marcel Pierrel  
MARVEJOLS



Préparation  
**25 min**



Cuisson  
**60 min**



**4**  
Personnes

## INGRÉDIENTS

- Filet mignon de porc fermier
- 7,5 g de miel
- 3 oignons
- 45 g de beurre
- 3 c à s de sauce soja
- 6 pommes de terre
- 450 g de fromage de chèvre
- 20 cl de crème liquide
- Sel, poivre

- Eplucher et émincer les oignons. Couper le filet mignon en tranches. Faire cuire les pommes de terre à votre convenance (eau ou vapeur).
- Faire dorer les oignons dans une poêle avec le beurre, à feu moyen pendant 5 min. Ajouter le miel et la sauce soja, laisser caraméliser.
- Ouvrir les pommes de terre dans le sens de la longueur. Garnir chaque pomme de terre avec le fromage et la crème, saler et poivrer. Disposer les pommes de terre dans un plat et enfourner 15 min au four, le temps que le fromage fonde et gratine.
- Ajouter les tranches de filet mignon à la poêle et cuire jusqu'à ce qu'elles soient rosées. Saler, poivrer.
- Dresser et déguster bien chaud.





## INGRÉDIENTS

- 4 suprêmes de poulet
- 300 g de myrtilles
- 15 cl de vinaigre de myrtilles
- 6 carottes avec fanes
- 500 g de pommes de terre
- 50 cl de crème liquide
- 2 échalotes
- 200 g de châtaignes des Cévennes cuites
- 150 g de fromage de brebis sec
- 10 g de sucre
- Beurre, huile, sel, poivre, ciboulette

# Suprême de poulet

*aux perles noires et sarabande de légumes*



**Chefs cuisiniers**  
**Nicole DELASPRES**  
**et David GLEYZON**  
 Collège Marthe  
 Dupeyron  
 LANGOGNE



Préparation  
**90 min**



Cuisson  
**75 min**



**4**  
 Personnes

- Préchauffer le four à 180°C. Mixer le fromage de brebis. Sur une plaque de cuisson avec une feuille de papier sulfurisé, étaler des petits tas et aplatir afin de former une tuile. Cuire jusqu'à coloration (entre 8 et 10 min). Laisser refroidir (la tuile durcira en refroidissant).
- **Préparation des suprêmes** : préchauffer le four à 90°C. Marquer les filets de poulet dans une poêle bien chaude avec beurre et huile, sel et poivre. Les débarrasser ensuite sur une plaque de cuisson, puis les enfourner jusqu'à atteindre une température à cœur de 70°C. Cuire pendant environ 1h.
- **Sauce aux myrtilles** : dans la poêle des suprêmes de poulet, faire revenir les échalotes ciselées. Déglacer au vinaigre de myrtilles et ajouter les myrtilles fraîches (en garder quelques unes pour la décoration de l'assiette), la crème et faire réduire.
- **Les légumes** : éplucher les légumes et laisser un peu de fanes aux carottes (environ 3 cm). Cuire les pommes de terre à l'eau. Cuire les carottes dans un peu d'eau, du sucre et du beurre, recouvrir d'un papier sulfurisé (glacer à blanc). Il faut que l'eau se soit évaporée et que les carottes restent croquantes et brillantes. Lorsque les pommes de terre sont cuites, les égoutter. Les écraser à la fourchette avec beurre et ciboulette (garder quelques brins pour la déco) et du sel. Égoutter les châtaignes et les passer au beurre dans une poêle.
- **Dressage** : au fond de l'assiette, verser un peu de sauce, coupez votre suprême en deux bien serré l'un contre l'autre y glissez votre tuile entre. Disposer les légumes et décorer avec le reste de myrtilles et de ciboulette. Bonne dégustation !





## La tartine du lendemain au Langres



**Chef cuisinier  
Laurent PONZO  
et son équipe**  
Collège Montmorency  
BOURBONNE-LES-BAINS

### INGRÉDIENTS

- 400 g de bœuf bourguignon (cuit de la veille)
- 1 baguette
- 2 échalotes
- 2 gousses d'ail
- 800 g de courgettes variées
- 1 fromage de Langres (200 g)
- 1 salade verte
- Huile d'olive, herbes de provence



Préparation  
**10 min**



Cuisson  
**25 min**



**4**  
Personnes

- Couper les courgettes en paysanne. Faire mariner avec de l'huile d'olive et des herbes de Provence. Cuire à four très chaud (220°C) pendant 15 min.
- Effiloche la viande de bourguignon de la veille.
- Couper 1/2 baguette en 2 et la faire griller avec de l'huile d'olive. Frotter avec de l'ail.
- Sur le pain grillé, disposer l'effiloché de bœuf, les courgettes, l'échalote émincée et des lamelles de fromage de Langres.
- Enfourner 10 min à 180 °C (le Langres doit être fondu mais pas grillé).
- Déguster chaud accompagné d'une bonne salade verte.





## Toast de Houmous



**Chef cuisinier  
Hervé SIMONNEL  
et son équipe**  
Maison de Courcelles  
SAINT-LOUP-SUR-AUJON



Préparation  
**60 min**



Cuisson  
-



**6**  
Personnes

### INGRÉDIENTS

- 10 tr de pain au levain
- 100 g de pois chiches secs
- 7 g d'ail frais
- 40 g de betterave rouge
- 3 g de gingembre frais
- 100 g d'oignons frais
- 30 g de tahin (pâte de sésame)
- Spiruline, sel de guérande, bicarbonate de sodium
- Décoration : lentilles vertes germées, graine de cumin, pois chiches toastés aux épices, etc.

- **6 jours avant** : faire germer les lentilles vertes (faire tremper 1 nuit, rincer, mettre dans un récipient adéquat, humidifier et rincer tous les jours).
- **La veille** : faire tremper les pois chiches.
- Cuire la betterave, éplucher.
- Ciseler l'oignon, l'ail et le gingembre. Cuire avec les pois chiches dans l'eau avec du bicarbonate (1 c à c par litre).
- Égoutter (penser à conserver du jus de cuisson pour la consistance de la purée). Ajouter le tahin, mixer et assaisonner.
- Séparer la purée de pois chiches en 3 : 1 nature, 1 avec la betterave mixée, 1 avec de la spiruline.
- Toaster les tranches de pain, les couper en triangle.
- Dresser les purées en alternant les couleurs, décorer avec les lentilles germées, les graines de cumin et les pois chiches toastés.





## Rösti burger de bœuf bio

sauce miel et sa brochette  
de légumes grillés



**Chef cuisinier**  
**Claude MORAND**  
Collège Maurice Barrès  
VERDUN



Préparation  
**45 min**



Cuisson  
**35 min**  
au total



**6**  
Personnes

### INGRÉDIENTS

- 1 kg de pommes de terre
- 500 g de bœuf haché
- 6 oignons
- 1 c à s de miel
- 300 g de fromage blanc
- 1 c à s de moutarde
- 2 œufs
- 6 champignons
- 1 poivron rouge
- 1 poivron jaune
- 2 courgettes
- 1 aubergine
- 20 cl d'huile d'olive
- 6 fromages toastinette
- Tomates cerises
- Persil, coriandre et muscade

- **Confectionner les röstis** : éplucher, laver et rapper les pommes de terre, assaisonner avec sel, poivre, oignons hachés, persil, ail, muscade et œuf entier.
- **Faire les brochettes de légumes** : oignon, courgette, poivron jaune et rouge, tomate cerise, aubergine, champignon. Cuire au four à 160°C en ayant préalablement arrosé d'huile d'olive et de sel.
- Façonner et cuire les röstis en boules et cuire en sauteuse à l'huile d'olive. Plaquer et terminer la cuisson au four à 160°C pendant 20 min.
- **Confectionner la sauce** : mélanger fromage blanc, moutarde, miel, ciboulette, sel et poivre.
- Cuire les steaks hachés en sauteuse et terminer la cuisson à 160°C pendant 10 min (70°C à cœur).
- Façonner les burgers avec une rösti, le steak haché et la toastinette puis recouvrir d'une rösti et réserver à 80°C.
- Dresser et déguster.





## Filet mignon de porc

*cuisson basse température  
et asperges blanches*



**Chef cuisinier**  
**Sébastien MULLER**  
Polyclinique du parc  
BAR LE DUC



Préparation  
**150 min**



Cuisson  
**120 min**



**5**  
Personnes

### INGRÉDIENTS

- 600 g de filet mignon de porc (de Villotte)
- 500 g d'asperges blanches (de Revigny-sur-Ornain)
- 1 kg de petits pois frais
- 30 g de fond de veau lié
- 50 g de beurre
- Huile tournesol
- Sel, poivre

- **Préparer le filet mignon** : le dégraisser légèrement et le poêler avec l'huile de tournesol et le beurre. Assaisonner et laisser cuire jusqu'à coloration. Ensuite, continuer la cuisson au four à 80°C pendant 2h.
- Éplucher les asperges et les cuire à l'eau. Préparer le fond de veau.
- Écosser les petits pois et les cuire directement dans la poêle avec les sucs du filet. Ajouter les asperges taillées et laisser cuire jusqu'à petite coloration. Déglacer.
- Monter, dresser et déguster.





# Pêcher Mignon



**Chef cuisinier**

**Sophie GUILLAUME**

Collège du Pavin

BESSE-ET-SAINT-ANASTAISE

Préparation

**45 min**

**+ 4 h de  
prise au  
froid**



Cuisson

**30 min**



**6**

Personnes

## INGRÉDIENTS

### Pâte sucrée :

- 250 g de farine
- 70 g de sucre
- 120 g beurre
- 1 œuf
- 1 pincée sel

### Crème d'amande :

- 125 g de poudre d'amandes
- 100 g de sucre
- 125 g de beurre pommade
- 3 jaunes d'œufs

### Crème vanille :

- 1 gousse de vanille
- 50 cl de crème 35%
- 6 jaunes d'œufs
- 100 g de sucre
- 1 à 2 feuilles de gélatine
- Pêches fraîches de la vallée de l'Allier
- Décoration : basilic

- **Crème vanille** : fendre la gousse, extraire les graines, placer dans une casserole avec la crème, faire chauffer et infuser. Dans un saladier mélanger les 6 jaunes et le sucre jusqu'à blanchissement.
- Faire tremper la gélatine dans l'eau froide, puis la faire fondre dans la crème infusée à la vanille. Mélanger l'appareil œuf/sucre avec la crème.
- Chemiser un cercle à pâtisserie, déverser la crème et faire prendre au froid (mettre au frigo puis prise au congélateur).
- **Pâte sucrée** : mélanger toutes les poudres (sucre, farine, sel). Ajouter l'œuf et le beurre pommade, mélanger jusqu'à obtention d'une boule homogène, mettre au frais.
- **Crème d'amande** : prendre le beurre pommade, ajouter toutes les poudres (amande et sucre), ajouter les jaunes d'œufs et mélanger. Découper des quartiers de pêches.
- **Montage** : abaisser et foncer la pâte sucrée dans un moule à tarte, déposer la crème d'amande et les quartiers de pêches. Faire cuire 30 min à 180°C, puis refroidir la tarte.
- Démouler la crème vanille, placer sur la tarte aux pêches, décorer de quartiers de pêches fraîches.





## Crème brûlée à l'ail



**Chef cuisinier**  
**Cyril MINGAT**  
Cuisine centrale  
PONT-DU-CHÂTEAU

### INGRÉDIENTS

- 15 cl de lait  
[Ferme de la Tourette]
- 35 cl de crème BBC
- 4 jaunes d'œufs
- 30 g de sucre cassonade
- 8 gousses d'ail de Billom  
[ail standard possible]



Préparation  
**10 min +  
45 min  
de prise  
au froid**



Cuisson  
**15 min**



**4**  
Personnes

- Éplucher l'ail et le faire infuser à feu doux dans le lait et la crème pendant 10 min (15 min si l'ail est vieux). Laisser refroidir.
- Préparer l'appareil jaunes d'œufs + sucre.
- Filtrer la crème à l'ail et la mélanger avec l'appareil.
- Verser la préparation dans des ramequins.
- Cuire à 160°C pendant 15 min, puis caraméliser la surface en brûlant de la cassonade avec un chalumeau.
- Faire prendre au froid pendant 35/40 min.





# Mille-feuilles

## aux 2 truites



**Chef cuisinier**  
**Annabelle CUENOT**  
 Collège Louis Pasteur  
 JUSSEY

### INGRÉDIENTS

#### Tuiles au fromage :

- 60 g de beurre (Chansereaux)
- 70 g de farine (Chauvirey-le-Châtel)
- 4 blancs d'œufs (Mamie Cocotte)
- 150 g de gruyère (Ferme Arc en Ciel)
- Sel, poivre, graines de sésame

#### Décor :

- Mesclun / tomates cerises

#### Rillettes aux 2 truites :

- 400 g de filet de truite (Pisciculture de Flavy)
- 120 g de truite fumée (Pisciculture de Flavy)
- 250 g de fromage blanc (Ferme Galmiche)
- 2 citrons
- 3 belles échalotes
- 1 bouquet de ciboulette
- Sel, poivre



Préparation  
**20 min**



Cuisson  
**30 min**



**4**  
 Personnes

- Mélanger le beurre pommade, la farine, les blancs d'œufs puis le gruyère jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène.
- Former 12 petits boules sur une plaque avec papier sulfurisé et étaler à l'aide d'une cuillère à soupe avec un peu d'eau. Saupoudrer de graines de sésame et cuire environ 12 min à 180°C.
- Faire cuire les filets de truite 10 min à la vapeur. Éplucher les échalotes, les hacher puis presser le jus de citron dessus.
- Émietter le filet de truite froide. Couper finement la truite fumée puis ajouter à la préparation précédente. Lier l'ensemble avec le fromage blanc. Assaisonner et ciseler la ciboulette, la rilette est terminée.
- **Dressage** : mettre une tuile puis les rillettes. Faire ça successivement (3 tuiles par personnes et terminer par une tuile).





## Eclairs aux fraises



**Chef cuisinier**  
**Maryline RICCI**  
Collège Louis Pergaud  
VILLERSEXEL

### INGRÉDIENTS

#### Craquelin :

- 50 g de beurre
- 50 g de sucre
- 50 g de farine

#### Crème fouettée :

- 150 ml de crème 35%
- 1 sachet de sucre vanillé

#### Pâte à Choux :

- 190 g d'eau
- 75 g de beurre
- 95 g de farine
- 3 œufs
- 1 c à c de sucre
- 1 pincée de sel

#### Crème pâtissière :

- 1/2 l de lait
- 5 jaunes d'œufs
- 60 g de maïzena
- Vanille
- 300 g de fraises
- Sucre glace



Préparation  
**75 min**



Cuisson  
**20 min**



**4**  
Personnes

- **Crème pâtissière** : faire bouillir le lait. Mélanger les jaunes d'œufs, le sucre, la maïzena et la vanille. Ajouter le lait chaud, faire bouillir 1 min puis retirer.
- **Craquelin** : mélanger les 3 ingrédients ensemble, étendre entre 2 feuilles de papier cuisson et mettre au congélateur.
- **Pâte à choux** : faire chauffer l'eau avec le sucre, le sel et le beurre. Hors du feu, ajouter la farine en une seule fois. Remettre à chauffer doucement durant 5 min et laisser refroidir. Ajouter les œufs et bien mélanger. Dresser les éclairs à l'aide d'une poche à douille.
- Sortir le craquelin du congélateur et découper 4 couvercles qui iront sur chaque éclair. Cuire à 180 C° durant 20 min.
- Prendre les fraises, en mettre une douzaine de côté. Faire une compotée avec le reste des fraises en ajoutant 1 c à s de sucre. Laisser cuire 5 min et laisser refroidir.
- Ouvrir l'éclair sur un côté et insérer la crème pâtissière en faisant un sillon au milieu. Ajouter la compotée de fraises. Couper les fraises restantes en 2 et les disposer dessus. Terminer avec la crème fouettée. Fermer l'éclair et saupoudrer de sucre glace.





## Rôti de porc au gingembre



**Chef cuisinier**

**Frédéric BROUX**

Collège la Varandaine

BUXY



Préparation

**20 min**



Cuisson

**75 min**



**4**

Personnes

### INGRÉDIENTS

- 500 g de rôti de porc (la Ferme des Blancs à Colombier-en-Brionnais)
- 10 g de beurre
- 3 oignons
- 4 gousses d'ail
- 20 cl de vin blanc
- 20 cl de crème (la Chèvrerie des terres Chaudes, La Boulaye)
- Sel, poivre
- Gingembre, herbes de provence
- Maïzena

- Assaisonner le rôti avec sel et poivre. Cuire au four position mix 100% vapeur environ 1h15 à 175°C.
- Faire revenir les oignons émincés et l'ail avec le beurre jusqu'à légère coloration. Déglacer avec le vin blanc puis laisser réduire.
- Ajouter le jus de cuisson du rôti, la crème, les herbes de provence.
- Assaisonner avec le gingembre et lier la sauce avec un peu de maïzena.
- Trancher le rôti, dresser et napper de sauce.





# Choux croquants

## aux noix



**Chef cuisinier**  
**Sophie RIVOLIER**  
**et son équipe**  
 Collège les Bruyères  
 LA CLAYETTE



Préparation  
**En 2**  
**étapes**



Cuisson  
 -



**10**  
 Pièces

### INGRÉDIENTS

#### Pralin aux noix :

- 250 g de cerneaux de noix
- 160 g de sucre
- 40 g d'eau

#### Pâte à chou :

- 50 g de beurre
- 100 g d'œuf
- 50 g de lait
- 60 g d'eau
- 70 g de farine
- 2 g de sel

#### Craquelin :

- 40 g de beurre
- 50 g de cassonade
- 50 g de farine

#### Ganache montée aux noix :

- 300 g de crème 30% chaude
- 135 g de crème 30% froide
- 3 g de gélatine
- 45 g de chocolat
- 135 g de pralin aux noix

#### • La veille :

Réaliser le praliné de noix : torréfier les noix au four 10 min à 200°C. Faire le caramel avec le sucre et l'eau. Mixer jusqu'à obtention d'une pâte crémeuse.

- Préparer le craquelin : mélanger tous les ingrédients au robot avec la feuille. Étaler la pâte sur 2-3 mm d'épaisseur entre 2 feuilles de papier cuisson. Réserver au frais.

- Préparer la ganache au noix : hydrater la gélatine dans de l'eau froide. Faire chauffer la première partie de la crème. Verser la crème chaude sur le chocolat et le praliné hors du feu. Ajouter la gélatine. Refroidir le mélange avec la crème froide puis mettre en cellule de refroidissement. Réserver au frais.

#### • Le jour même :

Réaliser la pâte à chou : verser l'eau et le lait dans une casserole. Ajouter le sel, le sucre et le beurre en parcelle, porter à ébullition. Hors du feu, ajouter la farine en une fois et mélanger vigoureusement. Dessécher la panade sur le feu. Débarrasser dans le bol du robot et faire tourner jusqu'à disparition de la vapeur. Ajouter les œufs petit à petit jusqu'à obtenir une pâte brillante et retombante. Coucher les choux à l'aide d'une poche (5 cm de diamètre).

- Cuisson des choux : découper des cercles de craquelin de 5 cm à l'aide d'un emporte pièce. Poser sur les choux crus. Cuire environ 35 min à 170°C.
- Montage des choux : monter la ganache aux noix dans le batteur. Ouvrir les choux et les garnir de la ganache montée.





# Jarret de bœuf

## au cidre et sa purée de légumes de saison

Recette réalisée lors du challenge  
"Bien Manger en Normandie"



**Chef cuisinier**  
**Antonie HILAIRE**  
Collège Hector Malot  
LE MESNIL-ESNARD

### INGRÉDIENTS

- 900 g de jarret de bœuf
- 900 g de pommes de terre
- 600 g d'épinards
- 600 g de pommes
- 600 g de chou-fleur
- 300 g de carottes
- 240 g de poireaux
- 240 g d'oignons
- 120 g de crème fraîche d'Isigny AOP
- 60 g d'échalotes
- 60 g de persil frisé
- 30 g d'ail
- 25 g de beurre d'Isigny AOP
- 15 cl de cidre de Normandie
- 20 cl de lait
- Sel, poivre
- Bouquet garni (thym, laurier)



Préparation  
**30 min**



Cuisson  
**60 min**



**6**  
Personnes

- Parer le jarret de bœuf et le couper en morceaux. Émincer les oignons et les échalotes. Tailler les carottes et les poireaux en rondelles.
- Faire revenir les morceaux de jarret dans la matière grasse puis ajouter les oignons, les échalotes, les rondelles de poireaux les carottes et l'ail. Mouiller le jarret de bœuf avec le cidre. Couvrir et laisser cuire 1h à feu doux.
- Laver le chou-fleur, les pommes de terre et les pommes. Les tailler en morceaux. Mettre dans une casserole la moitié des pommes, le chou-fleur et les pommes de terre et faire cuire.
- Une fois les légumes cuits, les égoutter. Les remettre dans la casserole puis incorporer le lait, la crème fraîche et le beurre. Ecraser la purée de légumes.
- Faire revenir la 2<sup>ème</sup> moitié des pommes dans la matière grasse.
- Après 1h de cuisson, débarrasser le jarret de bœuf. Laisser le jus de cuisson du jarret réduire.
- Pour le service, déposer sur le jarret de bœuf les quartiers de pommes et le persil haché. Servir accompagné d'épinards.





# Blanquette de veau

*d'Aveyron et du Ségala Label Rouge  
Pommes de terre nouvelles*



**Chef cuisinier**

**Magali VIGUIER**

Collège Augustin Malroux  
BLAYE-LES-MINES

## INGRÉDIENTS

- 1,2 kg d'épaule de veau d'Aveyron et du Ségala Label Rouge
- 900 g de pommes de terre nouvelles

### Garniture aromatique :

- 200 g de carottes
- 200 g d'oignons
- 200 g de poireaux
- 100 g de céleri
- Bouquet garni

### Sauce :

- 80 g de beurre
- 80 g de farine
- 300 cl de crème liquide
- 2 jaunes d'œufs

### Garniture à l'ancienne :

- 250 g de champignons de Paris
- 250 g d'oignon
- Ail
- Persil



Préparation  
**15 min**



Cuisson  
**90 min**



**6 Personnes**

- Blanchir la viande avec du gros sel 10 à 15 min. Eplucher et couper les ingrédients de la garniture aromatique.
- Quand la viande est bien écumée, ajouter la garniture aromatique et laisser cuire 1h30 à feu doux.
- **Préparation de la garniture à l'ancienne :** faire revenir les champignons et les oignons 15 min à feu vif avec l'ail et le persil.
- Retirer la garniture aromatique et confectionner la sauce dans la même poêle en réalisant un roux avec 80 g de beurre et de farine. Rajouter la garniture à l'ancienne à la sauce.
- Terminer la préparation avec la crème fraîche et les jaunes d'œufs et rectifier l'assaisonnement.
- Mettre les pommes de terre dans un plat allant au four. Arroser d'huile d'olive. Assaisonner (sel, poivre, romarin). Enfourner 1h à 180°C.
- Servir tout ensemble !





# Echaudés marinés

*au vin blanc de Gaillac*



**Chef cuisinier**  
**Thierry PONSART**  
 EHPAD Plaisance  
 et Domaine  
 MONESTIES

## INGRÉDIENTS

### Biscuit :

- 500 g de farine
- 3 œufs
- 50 g de sucre
- 1 c à s de miel
- 30 g d'anis vert
- 1 c à c de sel
- 2 c à s d'eau de vie

### Marinade :

- 1 l de vin blanc sec de Gaillac
- 3 oranges
- 150 g de sucre
- Cannelle



Préparation

**En 2  
étapes**



Cuisson

**25 min**



**6  
Personnes**

- **Biscuit (la veille)** : pétrir ensemble tous les éléments, jusqu'à l'obtention d'une pâte dure. Ajouter éventuellement de la farine. Façonner une boule, la recouvrir d'un torchon fariné et laisser reposer toute la nuit.
- **Le jour même** : chauffer de l'eau. Aplatir la pâte au rouleau jusqu'à 1 cm d'épaisseur. La découper en triangle de 3 à 4 cm de cotés, les plonger dans l'eau dès son premier frémissement. Lorsqu'ils remontent à la surface, les récupérer au fur et à mesure avec l'écumoire.
- Mettre sur la plaque du four et enfourner 15 à 20 min. Les retirer quand ils ont une couleur rousse. Les badigeonner d'un œuf au pinceau et les mettre au four 1 min à 220°C.
- **Marinade** : verser le vin blanc dans un saladier. Récupérer des zestes sur l'orange les faire blanchir puis les caraméliser légèrement. Les faire refroidir et ajouter au vin.
- Saupoudrer de cannelle. Mettre les échaudés dans la marinade pendant 1 nuit. A déguster avec une boule de glace à la vanille.



agrilocal 86  
 votre marché de producteurs locaux



## Salade d'épeautres



**Chef cuisinier**  
**Etienne REPOUSSARD**  
 Collège Jean Monnet  
 LUSIGNAN

### INGRÉDIENTS

- 200 g d'épeautre
- 100 g de feta
- 1/2 concombre
- 1 oignon rouge
- 40 g d'olives noires
- 15 tomates cerises
- 5 cl d'huile d'olive
- 2 cl de vinaigre balsamique
- Sel, poivre



Préparation  
10 min



Cuisson  
25 min



4  
Personnes

- Mettre à tremper l'épeautre la veille.
- Cuire l'épeautre (départ eau froide, salée) pendant 20-25 min.
- Couper la feta et le concombre en dés.
- Couper les olives et tomates cerises en 2 ou 4 (selon la grosseur).
- Emincer l'oignon rouge.
- Mettre tous les ingrédients ensemble et assaisonner avec sel, poivre, huile d'olive et vinaigre balsamique.



agrilocal 86  
 vers marché de producteurs locaux



# Verrine à la crème de betterave et d'avocat

*surmontée d'une chantilly au fromage frais*



**Chef cuisinier**

**Cyril RACAUD**

Collège Maurice Bedel  
 SAINT-GERVAIS-LES-TROIS-CLOCHERS

## INGRÉDIENTS

### Crème de betterave :

- 120 g de betterave
- 30 g de crème UHT
- 15 g de St Môret
- Sel, poivre

### Crème d'avocat :

- 1,5 avocat
- 10 g de crème
- Epices mexicaines

### Chantilly au St-Môret :

- 135 g de crème UHT
- 80 g de St-Môret
- Sel, poivre

### Tuille craquante :

- 160 g d'eau froide
- 60 g d'huile
- 20 g de farine
- Sel



Préparation  
**25 min**



Cuisson  
 -



**3**  
 Personnes

- **Crème d'avocat** : éplucher et mixer l'avocat avec la crème, l'épice mexicaine et le sel.
- **Crème de betterave** : éplucher et mixer la betterave avec la crème, St-Môret, sel et poivre.
- **Chantilly au St-Morêt** : monter la crème avec le St-Morêt, le sel et poivre.
- **Confectionner les tuiles** : mélanger eau froide, huile, farine et sel. Verser une cuillère à soupe de l'appareil dans une poêle bien chaude, la retirer quand elle ne fait plus de bulles.
- **Montage** : disposer en premier la crème de betterave (1/3), la crème d'avocat (1/3), puis la chantilly (1/3) à l'aide d'une poche à douille. Finir avec la tuile craquante.





## Cheesecake au spéculoos



**Chef cuisinier  
Gérald HESSE**

Collège Fleurot d'Hérial  
PLOMBIERES-LES-BAINS

### INGRÉDIENTS

- 150 g de spéculoos
- 75 g de beurre
- 2 c à s de farine
- 300 g de fromage blanc
- 90 g de sucre
- 2 œufs



Préparation  
**35 min**



Cuisson  
**50 min**



**6**  
Personnes

- Faire fondre le beurre et l'incorporer avec le spéculoos préalablement émietté. Mélanger.
- Battre les œufs entiers et le sucre. Ajouter le fromage blanc, mélanger puis ajouter la farine et mélanger.
- Mettre une couche régulière de l'appareil avec le spéculoos dans un plat.
- Verser l'appareil à cheesecake.
- Cuire pendant 50 min au four à 180°C.
- Laisser refroidir environ 3h.





## Trottoles aux saucisses fumées

### façon carbonara



**Chef cuisinier**  
**Annick VALDENAIRE**  
 Collège du Ban de Vagney  
 VAGNEY



Préparation  
**30 min**



Cuisson  
**15 min**



**4**  
 Personnes

### INGRÉDIENTS

- 250 g de Trottoles ("PASTA DELICES" de Thiéfosse)
- 300 g de saucisse fumée Lorraine ("PIERRAT" Le Tholy)
- 40 cl de crème liquide
- 30 g de beurre
- 4 œufs extra frais ("GAEC des CRETES du RUPT" Baase-sur-le-Rupt)
- 1 oignon
- 80 g de parmesan
- Quelques brins de persil pour le décor
- Sel, poivre du moulin

- Cuire les saucisses fumées dans une casserole avec de l'eau pendant 15 min. Cuire les pâtes dans une grande quantité d'eau salée pendant 6 min.
- Émincer l'oignon finement. Le faire revenir dans le beurre.
- Une fois les saucisses fumées cuites, les couper en petits morceaux et les ajouter aux oignons. Bien mélanger. Ajouter la crème liquide. Laisser cuire 2 min à feu doux.
- Égoutter les pâtes et les ajouter à la préparation précédente.
- Dresser la préparation dans 4 assiettes creuses. Clarifier les œufs et récupérer les jaunes (les blancs d'œufs pourront servir lors d'une autre recette). Mettre le jaune d'œuf au centre des pâtes.
- Finir l'assiette avec des copeaux de parmesan et quelques brins de persil. Bonne dégustation de produits locaux !





# Pastilla méditerranéenne

*au poulet fermier Français*



**Chef cuisinier**

**Fatiha TAIZOU**

Collège Marcel Aymé

SAINT-FLORENTIN



Préparation  
**40 min**



Cuisson  
**60 min**



**6**  
Personnes

## INGRÉDIENTS

- 6 cuisses de poulet fermier
- 2 oignons rouges
- 3 tiges de coriandre
- 1 c à c de cannelle
- 1 c à c de gingembre
- 1 c à c de ras el hanout
- 1 pincée de sel
- 1 pincée de poivre
- 3 c à s d'huile d'olive
- 12 feuilles de brick
- 4 œufs
- 150 g d'amandes hachées
- 3 c à s de miel
- Sucre glace

- Faire chauffer l'huile, ajouter les oignons émincés et le poulet.
- Ajouter les épices, la coriandre, le miel et un verre d'eau.
- Une fois le poulet cuit, retirer du feu et laisser refroidir. Ajouter les œufs et mélanger.
- Effiloche les cuisses de poulet puis ajouter la brouillade d'œufs et mélanger.
- Préchauffer le four à 180°C.
- Tapiser le fond d'un plat rond de 2 feuilles de brick. Étaler un peu de farce au centre et ajouter les amandes.
- Recouvrir de 2 feuilles de brick en les repliant pour envelopper l'ensemble. Enfourner 25 min.
- Saupoudrer de sucre glace.





# Chèvre chaud au miel,

sésame et vinaigre balsamique  
sur son nid de tagliatelles



Equipe de cuisine  
de TOUCY  
Cité scolaire Pierre  
Larousse  
TOUCY

## INGRÉDIENTS

- 250 g de tagliatelles fraîches
- 60 g de gros sel
- 2 crottins de chèvre (Ferme d'Ultéria - C.Genet)
- 250 g de miel liquide (La mouche à miel d'Avigneau - F. Samyn)
- 70 g de graines de sésame

### Caramel :

- 100 g de sucre
- 10 g de graines de sésame
- Décor : 1 petit flacon de vinaigre balsamique (facultatif), 6 feuilles de mâche

### Vinaigrette :

- 1 c à s de moutarde
- 1 c à s de vinaigre balsamique
- Sel, poivre
- 10 cl d'huile
- 1 c à s de miel
- 15 feuilles de basilic



Préparation  
20 min



Cuisson  
15 min



6  
Personnes

- Couper les crottins en 3 rondelles de 1 cm, mettre sur une feuille de papier sulfurisé, superposer d'une cuillère à café de miel liquide, parsemer de graines de sésame torréfiées et réserver au frais (2/3h).
- Cuire les tagliatelles fraîches dans de l'eau. Stopper la cuisson à l'eau froide. Egoutter, réserver.
- Faire une vinaigrette : huile, moutarde, sel, poivre, miel, basilic ciselé, vinaigre balsamique.
- Laver, égoutter, couper les tomates cerises en deux.
- Préchauffer le four à 190°C.
- Sur une plaque à pâtisserie, déposer une feuille de papier sulfurisé. Mettre dessus 100 g de sucre en poudre et enfourner pour faire un caramel brun. A la sortie du four parsemer le caramel de graines de sésame et laisser refroidir. Mettre à gratiner les tranches de chèvre au four 6 min à 190°C puis réserver.
- Assembler les tagliatelles, tomates et vinaigrette. Rectifier l'assaisonnement si besoin et dresser les tagliatelles en formes de nid. Poser la tranche de chèvre au dessus du nid et décorer avec la tuile de caramel cassée à la main, une feuille de mâche et un trait de vinaigre balsamique velours.
- Cette recette est meilleure quand les tagliatelles sont à température ambiante et le chèvre servi encore tiède.





## Tourte franc-comtoise



**Chef cuisinier**  
**Emilie CHALMEY**  
Collège Saint-Exupéry  
BEAUCOURT

### INGRÉDIENTS

- 1 pâte brisée
- 1 pâte feuilletée
- 1 saucisse de Morteau
- 1 saucisse de Montbéliard
- 4 pommes de terre
- 300 g de comté râpé
- 1 jaune d'œuf
- Poivre



Préparation  
**15 min**



Cuisson  
**20 min**



**6**  
Personnes

- Préchauffer le four à 210 °C.
- Faire cuire les pommes de terre avec les saucisses dans un grand volume d'eau (non salée) environ 20 min.
- Laisser refroidir puis éplucher le tout. Couper en rondelles les saucisses et les pommes de terre.
- Beurrer une tourtière et déposer la pâte brisée dans le fond.
- Mettre dans l'ordre : une couche de pommes de terre, la moitié du comté, les saucisses, puis l'autre moitié du comté et terminer par les pommes de terre.
- Poivrer. Disposer la pâte feuilletée sur le dessus en soudant les bords avec la pâte brisée.
- Confectionner une cheminée au centre, badigeonner le tout de jaune d'œuf.
- Enfourner au four 20 min.

# Calendrier des fruits

JANVIER		FEVRIER		MARS	
<b>LÉGUMES</b>	<b>FRUITS</b>	<b>LÉGUMES</b>	<b>FRUITS</b>	<b>LÉGUMES</b>	<b>FRUITS</b>
Brocoli	Clémentine	Brocoli	Clémentine	Brocoli	Clémentine
Carotte	Figue	Carotte	Figue	Carotte	Figue
Céleri branche	Kiwi	Céleri branche	Kiwi	Céleri branche	Kiwi
Céleri rave	Orange	Céleri rave	Orange	Céleri rave	Orange
Chou	Poire	Chou	Poire	Chou	Poire
Chou-fleur	Pomme	Chou-fleur	Pomme	Chou-fleur	Pomme
Courge		Courge		Courge	
Echalote		Echalote		Echalote	
Endive		Endive		Endive	
Epinard		Epinard		Epinard	
Fenouil		Fenouil		Fenouil	
Mâche		Mâche		Mâche	
Navet		Navet		Navet	
Panais		Panais		Panais	
Poireau		Poireau		Poireau	
Pomme de terre		Pomme de terre		Pomme de terre	
Potimarron		Potimarron		Potimarron	
Potiron		Potiron		Potiron	
Radis noir		Radis noir		Radis noir	
Salade		Salade		Salade	
					
				<b>Petit-pois</b>	
				<b>Radis botte</b>	

AVRIL		MAI		JUN	
<b>LÉGUMES</b>	<b>FRUITS</b>	<b>LÉGUMES</b>	<b>FRUITS</b>	<b>LÉGUMES</b>	<b>FRUITS</b>
<b>Asperge</b>	Clémentine	<b>Artichaut</b>	<b>Abricot</b>	Artichaut	Abricot
<b>Blette</b>	Figue	Asperge	<b>Cerise</b>	Asperge	Cerise
Brocoli	<b>Fraise</b>	Blette	Figue	<b>Aubergine</b>	Figue
Carotte	Kiwi	Brocoli	Fraise	Blette	Fraise
Céleri branche	Orange	Carotte	Kiwi	Carotte	<b>Framboise</b>
Céleri rave	Poire	Céleri branche	Orange	Céleri branche	<b>Groseille</b>
Chou	Pomme	Concombre	Poire	Concombre	Kiwi
Chou-fleur	<b>Rhubarbe</b>	<b>Courgette</b>	Pomme	Courgette	<b>Melon</b>
<b>Concombre</b>		Echalote	Rhubarbe	Echalote	<b>Myrtille</b>
Echalote		Epinard		<b>Haricot vert</b>	<b>Nectarine</b>
Endive		Fenouil		Petit-pois	Orange
Epinard		Mâche		<b>Poivron</b>	<b>Pêche</b>
Fenouil		Panais		Pomme de terre	Poire
Mâche		Petit-pois		Radis botte	Rhubarbe
Navet		Pomme de terre		Salade	
Panais		Radis botte		Tomate	
Petit-pois		Radis noir			
Poireau		Salade			
Pomme de terre		<b>Tomate</b>			
Radis botte					
Radis noir					
Salade					
					

\*Les fruits et légumes en couleur sont les petits nouveaux du mois !

# et légumes de saison

JUILLET		AOÛT		SEPTEMBRE	
<b>LÉGUMES</b>	<b>FRUITS</b>	<b>LÉGUMES</b>	<b>FRUITS</b>	<b>LÉGUMES</b>	<b>FRUITS</b>
Artichaut	Abricot	Artichaut	Abricot	Artichaut	Cassis
Aubergine	Cassis	Aubergine	Cassis	Aubergine	Coing
Blette	Cerise	Blette	Fraise	Blette	Fraise
Carotte	Fraise	Carotte	Framboise	Brocoli	Groseille
Céleri branche	Framboise	Céleri branche	Groseille	Carotte	Melon
Concombre	Groseille	Concombre	Melon	Céleri branche	Mûre
Courgette	Melon	Courgette	Mûre	Céleri rave	Myrtille
Echalote	Mûre	Echalote	Myrtille	Chou-fleur	Nectarine
Haricot vert	Myrtille	Haricot vert	Nectarine	Courge	Pêche
Petit-pois	Nectarine	Petit-pois	Pêche	Courgette	Poire
Piment doux	Pêche	Piment doux	Pomme	Echalote	Pomme
Poivron	Prune	Poivron	Prune	Haricot vert	Prune
Pomme de terre	Rhubarbe	Pomme de terre	Raisin	Navet	Raisin
Radis botte		Radis botte		Piment doux	
Salade		Salade		Poivron	
Tomate		Tomate		Pomme de terre	
				Potimarron	
				Potiron	
				Radis noir	
				Salade	
				Tomate	



OCTOBRE		NOVEMBRE		DÉCEMBRE	
<b>LÉGUMES</b>	<b>FRUITS</b>	<b>LÉGUMES</b>	<b>FRUITS</b>	<b>LÉGUMES</b>	<b>FRUITS</b>
Aubergine	Châtaigne	Blette	Châtaigne	Brocoli	Châtaigne
Blette	Coing	Brocoli	Coing	Carotte	Coing
Brocoli	Clémentine	Carotte	Clémentine	Céleri branche	Clémentine
Carotte	Figue	Céleri branche	Figue	Céleri rave	Figue
Céleri branche	Kiwi	Céleri rave	Kiwi	Chou	Kiwi
Céleri rave	Mûre	Chou	Orange	Chou-fleur	Orange
Chou	Orange	Chou-fleur	Poire	Courge	Poire
Chou-fleur	Poire	Courge	Pomme	Echalote	Pomme
Courge	Pomme	Echalote	Prune	Endive	Prune
Courgette	Prune	Endive	Raisin	Epinard	Raisin
Echalote	Raisin	Epinard		Fenouil	
Endive		Fenouil		Mâche	
Epinard		Mâche		Navet	
Fenouil		Navet		Panais	
Haricot vert		Panais		Poireau	
Navet		Poireau		Pomme de terre	
Piment doux		Pomme de terre		Potimarron	
Poireau		Potimarron		Potiron	
Poivron		Potiron		Radis noir	
Pomme de terre		Radis noir		Salade	
Potimarron		Salade			
Potiron					
Radis noir					
Salade					
Tomate					

Ce calendrier est un calendrier national. Chaque territoire comporte ses propres productions et son propre calendrier qui peut varier d'une année à l'autre en fonction des conditions météorologiques.



# L'ASSOCIATION AGRILocal.FR

## *accompagne vos territoires*

---

Créée en juillet 2013, l'association Agrilocal a pour vocation de promouvoir les circuits courts, le développement de l'agriculture de proximité et le renforcement de l'économie locale, notamment via la restauration collective. Co-présidée par les Départements de l'Aude et du Puy-de-Dôme, l'association est ouverte à toutes les collectivités désirant s'équiper de l'outil Agrilocal. Les Départements, collectivités de proximité par excellence, en relation directe avec les autres collectivités territoriales, sont les acteurs premiers du rapprochement acheteurs-fournisseurs.

### UN OUTIL AU SERVICE DES TERRITOIRES

Agrilocal est une plateforme virtuelle de mise en relation simple, gratuite et immédiate entre les acheteurs publics de la restauration collective (collèges, écoles primaires, maisons de retraite, lycées, etc.) et des fournisseurs locaux (producteurs agricoles, artisans, etc.), sans intermédiaire. Agrilocal est la seule plate-forme au niveau national permettant un respect des règles de la commande publique et se veut un outil au service des territoires.

### LES PRINCIPALES ACTIONS DE L'ASSOCIATION

- Promotion, développement et mutualisation du dispositif Agrilocal
- Accompagnement des adhérents dans le déploiement et l'animation de la plateforme
- Formation des adhérents et assistance
- Organisation des rencontres annuelles Agrilocal
- Développement d'outils techniques, outils d'animation et de communication
- Développement de semaines d'animations Agrilocal (Au pré de l'assiette, Connectez-vous local, Au pré de la ferme, trophées des acheteurs et des fournisseurs, livre recettes)



## QUELQUES CHIFFRES (AU 01-01-2024)



# 38

DÉPARTEMENTS  
ADHÉRENTS QUI DÉPLOIENT  
LA PLATEFORME AGRILocal  
SUR LEUR TERRITOIRE

# 4

RÉGIONS QUI  
SOUTIENNENT  
L'ASSOCIATION



# 3 553

ACHETEURS  
UTILISATEURS  
DE LA PLATEFORME



# 7 245

FOURNISSEURS  
LOCAUX  
RÉFÉRENCÉS



AGRILOCAL.FR  
Hôtel du Département  
26 avenue du Président-Herriot - 26026 Valence Cedex 9  
contact@agrilocal.fr





# Panna cotta de petits pois

## et pickles d'oignon rouge



**Fanette DROMARD  
et Charline VERMEIL**  
ESS'AIN Les Sœurs  
Papilles  
BOURG-EN-BRESSE



Préparation  
**30 min**  
+ 3h au  
frais



Cuisson  
**5 min**



**4**  
Personnes

### INGRÉDIENTS

- 240 g de petits pois
- 5 brins de menthe
- 250 ml de crème liquide 30%
- Bouquet garni (ail ou échalote, laurier, thym)
- 1 citron vert
- 3,5 g de gélatine
- 1 oignon rouge
- 1 citron jaune
- Sel

- Émincer un oignon rouge en fines lamelles et les mettre dans un récipient hermétique. Saler et ajouter le jus de 2 citrons. Mélanger et placer au frais pendant 3h.
- Cuire les petits pois 10 min à l'eau frémissante. Réserver. Garder une partie des petits pois pour la garniture.
- Tremper la gélatine dans un bol d'eau froide pour l'assouplir.
- Chauffer la crème avec bouquet garni, sel, poivre jusqu'à une légère ébullition. Ôter le bouquet garni.
- Hors du feu, ajouter les petits pois, les feuilles de gélatine essorées et mixer jusqu'à une consistance homogène (blender ou mixeur plongeant).
- Verser la préparation dans des verrines types "pot en verre", réserver au frais 3h.
- Dresser les verrines avec les petits pois réservés et les pickles d'oignon rouge.