

Les recettes du Salon de l'Agriculture

Crées et réalisées par les CFA et Lycées Hôtellerie- Restauration d'Ile-de-France

Lycée François RABELAIS, Dugny, 93

Choux Coquelicot :

Ingrédients pour 4 verrines :

Farine : 80g

Sucre : 80g

Beurre : 50g

Œufs : 2

Lait : 10cl

Sirop de coquelicot : 3 cl

Fondant chocolat blanc : 20g

Bonbons au coquelicot : 4

Préparation :

Pâte à choux : Porter l'eau et le beurre à ébullition. Hors du feu, ajouter la farine, mélanger. Dans un saladier, adjoindre au mélange un œuf entier.

Crème pâtissière : faire bouillir le lait. Mélanger le jaune d'œuf et le sucre, ajouter la farine. Verser la moitié du lait chaud sur le mélange puis remuer au fouet pour obtenir un mélange lisse. Parfumer à la liqueur puis remettre sur le feu.

Glaçage : faire fondre le fondant, adjoindre les bonbons au coquelicot fondus pour colorer.



Râble Bière Ambrée au Pain d'Épices et Foie Gras

Ingrédients pour 4 verrines :

Râble de lapin : 100 g

Bière ambrée : 10cl

Lardons : 30g

Raisins secs : 15g

Pruneaux : 15g

Oignons : 30g

Pain d'épices : 50g

Sel et poivre.

Préparation :

Râble : Désosser le râble

Faire revenir les oignons, les pruneaux ; les raisons secs dans du beurre, colorer.

Verser la bière ambrée et laisser mijoter à feu doux. Ajouter le lapin et laisser mijoter à feu doux 35 minutes.

Détailler des bâtonnets de pain d'épices, les sécher au four à 200°C pour qu'ils soient croustillants.

Dresser les verrines en mettant le râble piqué d'un bâtonnet de pain d'épices.



Tartelette Potimarron, Ganache de marmelade Pommes et bière blanche

Ingrédients pour 4 verrines :

Farine : 80g

Sucre : 80g

Beurre : 50g

Œuf : 1

Pâte feuilletée : 30g

Potimarron : 100g

Couverture chocolat : 30g

Crème fraîche : 10cl

Sucre glace : 80g

Pomme : 1

Bière blanche : 10 cl

sel

Préparation :

Pâte sablée pour tartelette : (au lieu de la pâte feuilletée) mélanger la farine, le beurre, le sel, l'œuf, l'eau afin d'obtenir une boule de pâte. Filmer au contact et laisser reposer au réfrigérateur. Puis mouler la pâte dans des mini-moules à tarte.

Potimarron : éplucher, détailler et cuire dans du lait. A l'aide d'un mixeur, réduire en purée. Adjoindre le sucre et les œufs entiers. Mélanger. Garnir les tartelettes.

Ganache : faire bouillir le lait, verser sur les brisures de chocolat, laisser reposer 2 minutes. Mélanger à la spatule pour obtenir un mélange lisse.

Marmelade : éplucher, couper les pommes. Cuire à feu doux dans une casserole avec un fond d'eau et du sucre en poudre. Réduire en compote et ajouter la bière blanche.



Tartelette Moutarde et Boudin Andouillette

Ingrédients pour 4 verrines

Crème fraîche : 15cl

Moutarde : 1 CS

Œuf : 1

Pâte feuilletée : 30g

Andouillettes : 120g

Boudin noir : 120g

Cerfeuil : ½ botte

Préparation :

Pâte sablée pour tartelette : (au lieu de la pâte feuilletée) mélanger la farine, le beurre, le sel, l'œuf, l'eau afin d'obtenir une boule de pâte. Filmer au contact et laisser reposer au réfrigérateur. Puis mouler la pâte dans des mini-moules à tarte.

Flan moutarde : mélanger au fouet la moutarde à l'ancienne, l'œuf entier et la crème fraîche.

Faire cuire à 150°C au four.

Boudin et andouillettes : trancher en rondelles et colorer à la poêle.



Crème de légumes de saison, crème fouettée au pain grillé.

Ingrédients pour 4 verrines :

1 botte de Cresson
1 grosse pomme de terre
1 cube de bouillon de volailles
25 cl d'eau
1 cuillère à soupe de beurre
25 cl de crème liquide
1/8 d'une baguette

Préparation

Laver le cresson avec une eau vinaigrée, dans plusieurs eaux. Faire suer le cresson avec le beurre, ajouter la pomme de terre en dés. Puis ajouter l'eau et le cube. Cuire 20 – 25 minutes à feu doux (ne pas faire évaporer l'eau). Mixer le tout, jusqu'à obtention d'une crème. Saler, poivrer et rajouter 5 cl de crème.

Griller le pain, de façon à le mettre en chapelure.

Monter avec les 20 cl restant de crème, une crème fouettée. Ajouter la chapelure de pain grillée dans la crème tout en fouettant. Saler et poivrer.

Dresser dans la verrine la crème de cresson au $\frac{3}{4}$ et ajouter une belle rosace de crème fouettée.



Ile flottante chocolat menthe de Milly la Forêt

Pour 4 coupelles à dessert

Ingrédients :

4 œufs

1 /2 L de lait

150g de sucre

200g de sucre glace

3 cuillères à soupe de liqueur de Menthe de Milly la Forêt

2 cuillères de cacao

Préparation

Séparer les jaunes des blancs,

Mélanger les jaunes avec le sucre, jusqu'à obtention d'un mélange crémeux.

Ajouter le cacao. Verser le lait bouillant dans le mélange. Cuire à la nappe jusqu'à obtention crème onctueuse (attention ne pas faire bouillir).

Monter les blancs en neige, en incorporant le sucre glace et la liqueur de menthe ;

Faire de jolies quenelles de ces blancs avec deux cuillères à soupe. Les poser sur une assiette et passer les 30 secondes au micro-ondes à 700 (ou sur le lait bouillant pendant 30 secondes).

Dresser la crème anglaise et y déposer les blancs sur la crème.



CFA UTEC Avon, 77 :

Verrine de poire au miel et à la Menthe Poivrée de Milly la Forêt

Ingrédients pour 4 verrines:

1 poire
2 cuillères à soupe de miel d'Ile-de-France
50 g de sucre
2 œufs
Une pincée de Safran du Gâtinais
3 cuillères à soupe de Liqueur de Coquelicot de Nemours
2 cuillères à soupe de Grand Marnier®
2 Macarons
1 fromage frais « Fontainebleau »
Menthe poivrée de Milly séchée.

Préparation :

Réaliser une compote de poire. Couper les poires en petits morceaux. Faites les cuire avec le safran, le miel et la liqueur de coquelicot de Nemours.

A feu doux, séparer le blanc des jaunes d'œufs, ajouter le sucre puis le Grand Marnier®, battre au fouet à chaud jusqu'à obtention d'une mousse.

Dresser la verrine : déposer dans le fond de la verrine la compote de poire froide. Par-dessus le sabayon tiède puis un peu de fromage frais de Fontainebleau. Enfin déposer une pincée de menthe de poivrée de Milly.

Accompagnement :

Cidre brut d'Ile-de-France produit à la cidrerie de la Ferme de le Bonnerie (77 Seine et Marne).



Alliance de Boudin de Paris et Brie sur lit de pommes en verrine.

Ingrédients pour 4 verrines :

100g Boudin de Paris
1 Pommes d'Ile de France
50 g de Brie de Melun
10 cl de Crème Fleurette
½ botte de cresson
100g de feuilletage
50g de beurre
Sel et poivre

Préparation

Cuire la pomme en compote avec un peu de beurre

Enlever la peau du boudin, le couper en petit morceau et mélanger à la compote chaude avec un fouet

Faire bouillir la crème et incorporer le brie dont on aura enlevé la croûte. Faire réduire le tout à feu doux

Faire fondre le beurre dans une casserole, ajouter le cresson concassé. Faire mijoter à feu doux pendant 10 minutes puis ajouter la crème et faire réduire

Tailler de petites bandes de feuilletage en allumettes et cuire au four à 180°C

Dressage de la verrine : déposer la compote au boudin au fond de la verrine, la crème de brie, la cressonnière puis planter l'allumette de feuilletage comme une « mouillette »

Accompagnement :

Vin de Suresnes



CFA Alexis Tingaud et Lycée du Gué à Tresmes, 77

Pomme marinée à la liqueur de Coquelicot en chocolatine

Ingrédient pour 4 mini-brochettes :

2 pommes
54 g de fondant Blanc
54 g de chocolat Bio noir
15 g de chocolat Bio blanc
8 cl de crème liquide
25 g de sucre glace
2 cl de vinaigre blanc

Préparation :

Laver les pommes dans l'eau froide mélangée au vinaigre blanc.

Faire des fins quartiers de pommes.

Faire mariner pendant 1h les quartiers dans la liqueur de coquelicot.

Faire fondre le fondant blanc avec une cuillère à café de liqueur de coquelicot.

Tremper les quartiers de pomme dans le fondant blanc.

Déposer ensuite le sucre glace.

Faire fondre le chocolat noir au bain-marie.

Piquer chaque quartier de pommes avec un pique en bois.

Tremper les quartiers de pommes au fondant dans le chocolat noir.

Egoutter et déposer le chocolat blanc râpé.

Parsemer un côté des quartiers avec la Menthe Poivrée de Milly-la-Forêt délicatement effeuillée.

Déguster !



Foie gras pêlé au cidre sur son pain d'épices

Ingrédients pour 4 verrines :

140 g de foie gras frais

55 g de pain d'épices

10 cl de cidre

25 g de farine

Fleur de sel

Poivre concassé

Préparation :

Prendre les lobes de foie gras frais et faire des tranches de 1cm d'épaisseur.

Assaisonner le foie gras de fleur de sel et de poivre concassé.

Fariner les tranches de foie gras de chaque côté.

Faire poêler les tranches de foie gras sans matière grasse.

Déglacer avec le cidre puis laisser réduire.

Servir sur une tranche de pain d'épices légèrement dorée au four.



Pommes fondantes déglacées au jus de pomme et à l'hydromel et vanille de Bourbon

Ingrédients pour 4 verrines :

2 pommes
15g de beurre
55 ml d'hydromel
50 ml de jus de pomme
1 pincée de vanille de Bourbon
1 pincée de Menthe Poivrée de Milly-la-Forêt

Préparation :

Laver les pommes à l'eau et au vinaigre blanc,

Poêler légèrement les quartiers de pomme avec une noix de beurre,

Déglacer au jus de pomme,

Ajouter la vanille de Bourbon,

Ajouter l'hydromel,

Laisser réduire,

Piquer les quartiers de pomme cuits, déglacés au jus de pommes et à l'hydromel,

Parsemer de brisure de Menthe Poivrée de Milly-la-Forêt,

Déguster !



Brochette d'endive, Brie de Meaux et Pomme de Terre Annabelle au Miel d'Ile-de-France

Ingrédients pour 4 mini-brochettes :

2 pommes de terre Annabelle

1 endive

130 g d'andouillette

26 ml d'huile de colza

2 cl de vinaigre coloré

1 pincée de gros sel

20 g de miel d'Ile-de-France

60 g de Brie de Meaux

Sel et poivre

Préparation :

Laver et éplucher les pommes de terre Annabelle,

Tailler les pommes de terre en cubes,

Cuire les pommes de terre à l'eau avec du gros sel,

Effeuille l'endive,

Couper en tranches l'andouillette,

Cuire les tranches d'andouillette à la poêle,

Couper le Brie de Meaux en cubes de 2cm,

Piquer une feuille d'endive avec une tranche d'andouillette, un morceau de pomme de terre, et un cube de Brie de Meaux,

Confectionner une vinaigrette adoucie au Miel d'Ile-de-France,

Pulvériser un peu de vinaigrette sur la brochette d'endive,

Déguster !



Boudin Noir de Paris à la Crème de Brie de Meaux au Poiré

Ingrédient pour 4 verrines :

140 g de boudin noir de Paris
55 ml de crème fraîche liquide
55 ml de poiré
60 g de Brie de Meaux
½ baguette Tradition

Préparation :

Pocher les Boudin Noir de Paris dans de l'eau bouillante,

Poêler légèrement le boudin avec une noix de beurre,

Faire fondre le Brie de Meaux avec le Poiré,

Ajouter la crème fraîche, saler, poivrer et laisser réduire,

Faire des tranches de boudin d'1 cm d'épaisseur,

Déposer les morceaux sur une tranche de baguette tradition,

Ajouter une cuillère de crème de brie sur les tranches de boudin noir,

Déguster !



Crêpes au lait sucré en Aumônière aux poires caramélisées

Ingrédients pour 4 mini-crêpes :

10 ml de lait sucré
20 ml de lait
15g de farine
5g de beurre
1 œuf
1 poire
8g de sucre semoule
5 ml d'huile de colza
5 ml de poiré
1 citron

Préparation :

Réaliser une pâte à crêpes,

Pocher la poire coupée en deux, épluchée et citronnée dans de l'eau sucrée,

Réaliser un caramel dans une poêle, avec le beurre et le sucre,

Détendre le caramel avec le poiré,

Cuire les crêpes avec l'huile de colza,

Emincer les ½ poires en lamelles,

Disposer les crêpes en aumônières,

Garnir les crêpes avec les poires caramélisées,

Refermer les crêpes avec des piques en bois,

Déguster !



Institut des Métiers de l'Artisanat de Villiers-le-Bel, 95

Galette d'orange et crème de Grand Marnier®

Ingrédients pour 4 mini-galettes:

1 orange
1 pincée de menthe de Milly
2 œufs
1 cuillère à soupe de Grand Marnier
20 g de farine,
1 cuillère à café de levure chimique
15 gramme de beurre
15 gramme de sucre
3 cl de jus d'orange
4 truffes au chocolat

Préparation

La crème :

Laver les oranges et les zester,
Cuire les zestes dans un sirop (autant d'eau que de sucre),
Presser le jus d'orange et le faire bouillir,
Mettre dans un saladier la maïzena, le sucre et verser le jus d'orange bouillant dessus,
Battre les œufs et verser la préparation dessus remettre sur le gaz jusqu'à épaississement,
Egoutter les zestes confits et verser sur la crème, avec le Grand Marnier,
Laisser refroidir,

La galette :

Fouetter le sucre et les jaunes d'œufs ensemble jusqu'à blanchissement,
Ajouter des zestes d'oranges confits,
Ajouter la farine à l'aide d'un tamis ou d'une passoire fine,
Battre les blancs en neiges fermes et les incorporer à la masse,
Ajouter le beurre fondu,
Faire chauffer une poêle avec un peu de beurre et y déposer des noisettes de pâte, Quand les galettes sont froides y déposer une noisette de crème au Grand Marnier et une demi truffe au chocolat,



Mousse de chèvre d'Ile-de-France et coulis de cresson, chips de betterave

Ingrédients pour 4 verrines :

1 poire
2 cuillères à soupe de miel d'Ile-de-France
50 g de sucre
2 œufs
Une pincée de Safran du Gâtinais
3 cuillères à soupe de Liqueur de Coquelicot de Nemours
2 cuillères à soupe de Grand Marnier®
2 Macarons
1 fromage frais « Fontainebleau »
Menthe poivrée de Milly séchée.

Préparation :

Réaliser une compote de poire. Couper les poires en petits morceaux. Faites les cuire avec le safran, le miel et la liqueur de coquelicot de Nemours. A feu doux, séparer le blanc des jaunes d'œufs, ajouter le sucre puis le Grand Marnier®, battre au fouet à chaud jusqu'à obtention d'une mousse. Dresser la verrine : déposer dans le fond de la verrine la compote de poire froide. Par-dessus le sabayon tiède puis un peu de fromage frais de Fontainebleau. Enfin déposer une pincée de menthe de poivrée de Milly.

Accompagnement :

Cidre brut d'Ile-de-France produit à la cidrerie de la Ferme de le Bonnerie (77 Seine et Marne).



Potage de Potimarron et cresson sur rillettes de bœuf ou d'autruche

Ingrédients pour 4 verrines:

50g de potimarron
10 g d'échalotes
1/2 tête d'ail
10 g d'oignons
40g de poireaux
20 g de navets
20g de céleri
5 cl de bouillon de volaille
1 cuillère à soupe de beurre
20 g de brie de Meaux ou de Melun
40 g de rillettes de bœuf ou d'autruche
1 grosse cuillère à soupe d'huile de colza
¼ de baguette

Préparation

Eplucher les légumes,

Couper les légumes en petits cubes,

Faire le bouillon de volaille (réhydrater la poudre),

Couper la baguette en tranche puis griller les tranches,

Faire fondre le beurre et y revenir les échalotes et oignons sans coloration,

Ajouter les cubes de légumes, laisser cuire quelques minutes sans coloration puis ajouter le fond de volaille,

Quand les légumes sont cuits les mixer puis ajouter le brie,

Mettre les rillettes dans le verre puis verser le potage froid sur les rillettes,

En décor pauser 1 ou 2 tranches de pain et verser un trait d'huile de colza,



Tuiles au miel, coquelicot et Safran :

Ingrédients pour 4 verrines :

2 cuillères à soupe de sucre
1 cuillère à café de sésame
40g de farine
1 cuillère à café d'huile de colza
5cl de bière blonde
1 pincée de coquelicot
1 pincée de safran
1 grosse cuillère à soupe de miel

Préparation

Préchauffer le four à 210°C,

Dans un saladier verser la farine, une pointe de sel,
Faire un puit et y verser la bière, le safran, le coquelicot,

Bien mélanger jusqu'à l'obtention d'une belle pâte homogène,

Pétrir la pâte sur un plan de travail légèrement fariné (elle doit devenir élastique),

Laisser reposer au frais durant 30',

Etaler la pâte à 3/4 mm d'épaisseur et la détailler en forme de cercle (emporte pièce ou prendre un petit verre),

Saupoudrer les cercles de pâte de sucre puis les mettre au four pendant 6 à 8 minutes, Verser un peu de miel à la sortie du four et passer sous la grille du four, pour caraméliser, laisser refroidir.

