

DÉPARTEMENT DE
L'EURE
en Normandie

2023/2024

A table!
C'EST L'EURE

**CHALLENGE CULINAIRE
INTER-COLLÈGES**

8 MENUS
POUR 5€ PAR PERSONNE

Directeur de la publication : Alexandre Rassaërt

Conception graphique et mise en page : Conseil départemental de l'Eure

Rédaction : élèves des collèges participants, Nadège Comoret, Laura Coopman

Impression : imprimerie IROPA

Crédits photos : Conseil départemental de l'Eure, Kristel Froger

L'ÉDITO DE FLORENCE GAUTIER



*Vice-Présidente du Conseil départemental de l'Eure
en charge des collègues*

Pour cette 9^e édition du challenge culinaire «À table, c'est l'Eure», nos collégiens prouvent une fois encore qu'il est possible de manger local et de se régaler sans se ruiner ! Ce guide, qui rassemble leurs meilleures recettes, témoigne de leur créativité pour imaginer des menus dignes de grands chefs, en sublimant les ingrédients produits sur notre territoire.

Depuis 2015, le Département s'appuie sur l'expertise et l'engagement des équipes de restauration scolaire et des enseignants pour développer le «bien manger» dans les collèges. Cette année, ce sont 80 collégiens qui se sont lancés dans l'aventure du challenge. Une expérience enrichissante qui leur a permis de développer leur goût pour la cuisine, leur créativité, tout en gagnant en autonomie et en assurance.

En s'inspirant des valeurs que nous défendons dans chacun de nos établissements - une cuisine locale et de qualité - ils nous démontrent tout leur savoir-faire. À travers ce recueil de leurs créations culinaires normandes, j'espère que vous prendrez autant de plaisir que moi à découvrir et reproduire leurs recettes.

LE MOT DE KRISTEL FROGER MARRAINE 2023/2024 DU CONCOURS



Cuisinière Euroise
et spécialiste en photographie culinaire
latelierdekristel.com

« Ce fût un véritable honneur pour moi d'avoir pu être la marraine de cette 9^e édition surtout que c'était une première depuis le lancement de ce challenge culinaire ! Les collégiens ont superbement représenté leurs établissements, ont mis en valeur les produits du département de l'Eure ainsi que de la région Normandie tout en respectant un cahier des charges bien précis. Leur implication était « bluffante » et j'ai réellement été impressionnée par ces jeunes talents. Je tiens à leur redire un grand bravo et à souligner que pour moi chacun d'entre eux est ressorti gagnant de cette expérience enrichissante à tout point de vue. « À table c'est l'Eure » est un concours qui leur aura permis d'acquérir des compétences et de véritables qualités humaines. Vos repas resteront à jamais gravés dans ma mémoire et dans mon palais, je peux me permettre au nom de tous de dire que nous nous sommes régalés aussi bien par la qualité de vos présentations, des saveurs proposées, des explications données et des échanges que nous avons eus ! Je n'hésiterais pas à redevenir marraine si on me le redemandait ! Je vous souhaite à tous le meilleur pour un avenir plus gourmand ! »

PRINTEMPS NORMAND	8
MÉDAILLONS DE POULET ET ÉCRASÉS DE LÉGUMES	9
DÉLICE DU VERGER NORMAND	10
SAMOUSSAS À L'ANDOUILLE, PONT-L'ÉVÊQUE ET POMMES	14
AIGUILLETES DE POULET PANÉES, FRITES DE LÉGUMES ET SAUCE CAMEMBERT	15
AUMÔNIÈRE AUX POMMES ET AU CIDRE, CHANTILLY À LA VANILLE ET CAMEL BEURRE SALÉ	16
MÉLANGE DE VERT ET DE BLANC	20
BLANC DE POULET SAUCE CAMEMBERT, ÉCRASÉ DE POMMES DE TERRE AUX HERBES ET POMME POËLÉE	22
TARTE SURPRISE BLANCHE ET VERTE	24
VERRINE DE RADIS AU FROMAGE FRAIS	28
BURGER NORMAND ET SA SALADE	30
CRÊPE AUMÔNIÈRE POMME CAMEL AU BEURRE SALÉ	32
LA PETITE FOLIE DE LA QUINTINIE	36
FILET DE POULET FAÇON LOUIS XIV ET SES POMMES DE TERRE À LA MATELOTE	37
DOUCEUR DU VERGER ROYAL	38
CROUSTILLANT DE CAMEMBERT ET SON ACCOMPAGNEMENT DE VERDURE	42
SUPRÊME DE VOLAILLE ET SA PURÉE	44
TATIN D'ÉCOLIER	46
VELOUTÉ DE CAROTTES À LA NOISETTE	50
BALLOTINE DE DINDE AUX CHAMPIGNONS, SAUCE CAMEMBERT ET GRENAILLES AU FOUR	52
DOUILLONS DE POMMES À LA CHANTILLY	54
TATIN D'ÉCHALOTES	58
ŒUFS COCOTTE AU NEUFCHÂTEL ET COLESLAW	59
POMMES AU FOUR	60



COLLÈGE LE HAMEAU BERNAY

Coup de cœur du jury pour l'originalité de l'entrée



MENU

Printemps normand

**Médallions de poulet
et écrasés de légumes**

Délice du verger normand

PRINTEMPS NORMAND

Ingrédients pour 5 personnes

150 g de pain bûcheron
50 g de beurre
¼ de botte de radis
75 g de carottes
90 g de betteraves
½ bouquet de persil
20 cl de crème liquide à 30%
140 g de fromage fouetté

Réalisation

1. Toaster le pain à 200°C pendant 15 min de façon à lui donner une couleur brune. Mixer le pain. Ajouter le beurre et continuer à broyer.
2. Monter en chantilly la crème fraîche et le fromage fouetté puis mettre la préparation en poche à douille. Déposer la chantilly au fond des ramequins.
3. Ajouter le mélange pain broyé/beurre au-dessus de la chantilly afin d'imiter la terre (environ 30 g par ramequin).
4. Éplucher et tailler les légumes de saison et les planter dans le jardin. Décorer de brins de persil.
5. Servir bien frais.



MÉDAILLONS DE POULET ET ÉCRASÉS DE LÉGUMES

Ingrédients pour 5 personnes

500 g de filet de poulet
250 g de miel
1 cuillère à soupe d'huile d'olive
5 pincées de romarin
125 g de figues sèches
300 g de fèves
500 g de carottes
1 kg de pommes de terre
Sel et poivre

Réalisation

1. Dans un bol, mélanger le miel et l'huile d'olive.
2. Entailler les blancs de poulet de façon à pouvoir les farcir. Émincer les figues et farcir les blancs de poulet entaillés. Saler et poivrer. Déposer les blancs de poulet dans un plat allant au four.
3. Verser la sauce au miel sur les blancs de poulet. Parsemer de romarin. Cuire à 220°C pendant 15 à 20 min.
4. Éplucher et tailler les trois types de légumes. Cuire la moitié des pommes de terre dans une eau salée. Cuire $\frac{1}{4}$ des pommes de terre avec les carottes et $\frac{1}{4}$ avec les fèves.
5. Écraser les trois purées et réserver au chaud jusqu'au dressage.
6. Dresser les assiettes et servir.



DÉLICE DU VERGER NORMAND

Ingrédients pour 5 personnes

250 g de mascarpone
20 cl de crème liquide
50 g de sucre glace
125 g de biscuits
1,5 kg de pommes
Un morceau de beurre

Caramel beurre salé

80 g de beurre salé
40 g de sucre
10 cl de crème liquide

Réalisation

1. Faire un caramel beurre salé : cuire le beurre et le sucre jusqu'à obtenir un caramel ambré. Retirer de la source de chaleur et ajouter petit à petit la crème en mélangeant. Verser le caramel dans un récipient et placer au réfrigérateur.
2. Éplucher et tailler les pommes. Les faire caraméliser dans une poêle avec un morceau de beurre.
3. Battre la crème liquide, le mascarpone et le sucre jusqu'à obtenir une chantilly. La mettre dans une poche à douille et réserver au frais.
4. Mélanger une partie du caramel beurre salé avec les pommes.
5. Disposer un biscuit dans chaque assiette.
6. Réaliser le montage : déposer 2 cuillères à café de pommes caramélisées sur les biscuits, puis ajouter la chantilly. Enfin, déposer un peu de caramel beurre salé.





COLLÈGE JEAN-JAURÈS ÉVREUX

Coup de cœur du jury pour la technique



MENU

Samoussas à l'andouille,
pont-l'évêque et pomme

Aiguillettes de poulet panées,
frites de légumes et sauce camembert

Aumônière aux pommes et au cidre,
chantilly à la vanille et caramel beurre salé

SAMOUSSAS À L'ANDOUILLE, PONT-L'ÉVÊQUE ET POMME

Ingrédients pour 5 personnes

5 feuilles de brique
5 g de graines de sésame
3 pommes
1 andouille
1/2 pont-l'évêque
Beurre
Vinaigre
Huile
Moutarde
1 salade
1 bouteille de cidre
Sel, poivre

Réalisation

1. Faire revenir l'andouille et les pommes dans une poêle avec du beurre.
2. Poser les morceaux d'andouille cuite sur la feuille de brick avec un morceau de Pont-l'Évêque puis faire le pliage des samoussas. Badigeonner de beurre fondu. Saupoudrer de graines de sésame.
3. Cuire au four à 180°C entre 8 et 10 minutes.
4. Faire une vinaigrette avec l'huile, le vinaigre, la moutarde, le sel et le poivre.
5. Faire une réduction de cidre. Ajouter la crème puis assaisonner.
6. Dresser et servir.



AIGUILLETES DE POULET PANÉES, FRITES DE LÉGUMES ET SAUCE CAMEMBERT

Ingrédients pour 5 personnes

600 g d'aiguillettes de poulet
1 camembert
750 g de pommes de terre
500 g de betteraves crues
500 g de patates douces
1 œuf battu
125 g de crème fraîche
Huile pour friture
Chapelure
Farine

Réalisation

1. Tremper les aiguillettes de poulet dans la farine, dans un œuf battu puis dans la chapelure. Cuire au four durant 30 minutes à 180°C.
2. Éplucher et couper les légumes en forme de frites et les faire revenir dans l'huile.
3. Couper le camembert en petits morceaux. Le faire fondre dans une casserole avec la crème en mélangeant.
4. Saler, poivrer.
5. Dresser les assiettes et servir.



AUMÔNIÈRE AUX POMMES ET AU CIDRE, CHANTILLY À LA VANILLE ET CAMEL BEURRE SALÉ

Ingrédients pour 5 personnes

3 pommes
Beurre
Cidre
125 g de crème fraîche
25 g de sucre glace parfumé
à la vanille

Pâte à crêpes

125 g de farine
250 ml de lait
2 œufs
1 cuillère à soupe d'huile
1 cuillère à soupe de sucre
en poudre

Caramel beurre salé

200 g de sucre
200 ml de crème entière
fluide
25 g de beurre
1 pincée de sel
Assez d'eau pour couvrir le
sucre dans la casserole

Réalisation

1. Placer la crème, le fouet et un bol au réfrigérateur.
2. Mettre la farine, le sucre et le sel dans un autre bol. Ajouter les œufs, l'huile et le lait petit à petit. Réaliser les crêpes à la poêle.
3. Éplucher et couper les pommes. Les faire revenir dans une poêle avec du beurre. Ajouter le cidre et laisser réduire.
4. Fouetter la crème avec le sucre glace jusqu'à obtention d'une chantilly.
5. Réaliser le caramel : mettre le sucre et l'eau dans une casserole. Lorsque le sucre se colore, ajouter le beurre, la crème et le sel.
6. Placer les pommes au milieu de la crêpe et la plier en forme d'aumônière.
7. Dresser dans une assiette : une aumônière, un peu de chantilly et du caramel.





COLLÈGE JEAN-ROSTAND ÉVREUX

Coup de cœur du jury pour leur travail « comme des pros »



MENU

Mélange de vert et de blanc

Blanc de poulet sauce camembert, écrasé de
pommes de terre aux herbes et pomme poêlée

Tarte surprise blanche et verte

MÉLANGE DE VERT ET DE BLANC

Ingrédients pour 5 personnes

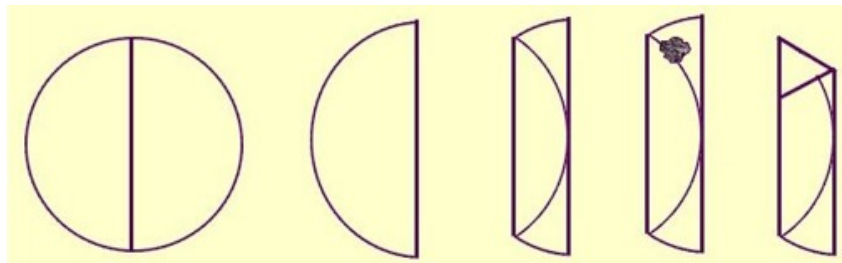
1,5 pomme
½ neufchâtel
Feuilles de brick
Beurre
½ verre d'huile
La peau d'1/2 concombre
Persil

Verrine

100 g de fromage blanc
1 concombre
25 g d'échalote
¼ botte de persil
¼ botte de ciboulette
Sel, poivre

Réalisation

1. Vider les pommes et les couper en petits morceaux. Les cuire pendant 10 minutes dans une poêle avec une noisette de beurre.
2. Préchauffer le four à 180°C.
3. Découper le neufchâtel en petits morceaux.
4. Découper les feuilles de bricks en deux. Plier les 1/2 feuilles en deux dans le sens de la longueur pour obtenir un rectangle de 4 cm de haut sur 25 de long. À 2 cm du bord, déposer un tas de dés de pomme et un morceau de Neufchâtel. Rabattre le coin supérieur droit qui dépasse, puis formez le triangle en rabattant la préparation successivement vers le haut, puis vers le bas.



5. Réaliser une « huile verte » : mixer l'huile, les herbes, la peau de concombre, du sel et du poivre jusqu'à obtenir un mélange lisse.
6. Badigeonner les triangles d'huile verte à l'aide d'un pinceau. Les déposer sur une plaque recouverte de papier sulfurisé et enfourner pour 15 minutes. Déguster bien chaud.

Réalisation

1. Ciseler les échalotes, le persil et la ciboulette.
2. Peler le concombre en gardant une bande de peau sur deux. Le couper en petits dés.
3. Dans un bol, mélanger le fromage frais, l'échalote, le persil, la ciboulette, le sel et le poivre. Ajouter les dés de concombre. Mélanger.
4. Mettre la préparation dans les verrines.
5. Dresser les assiettes et servir.



BLANC DE POULET SAUCE CAMEMBERT, ÉCRASÉ DE POMMES DE TERRE AUX HERBES ET POMME POËLÉE

Ingrédients pour 5 personnes

5 blancs de poulet
Huile
½ camembert
200 ml de crème liquide
1 kg de pomme de terre
5 cl de lait
1 gousse d'ail
1,5 pomme
½ citron
Beurre
Thym
1 bouquet de persil
1 bouquet de ciboulette
Fleur de sel, sel, poivre

Réalisation

1. Préchauffer le four à 180°C.
2. Découper les blancs de poulet en aiguillettes fines, les mettre sur une plaque de cuisson, les badigeonner d'huile, de thym, de sel et de poivre puis réserver au frais.
3. Découper le fromage en petits morceaux puis le mettre dans une casserole avec la crème. Faire fondre à feu doux sans cesser de remuer puis passer au mixeur.
4. Éplucher les pommes de terre et les couper en gros cubes. Cuire dans de l'eau salée avec l'ail jusqu'à ébullition, puis à feu moyen pendant 25 à 30 minutes.
5. Égoutter les pommes de terre. À l'aide d'une fourchette, les écraser grossièrement. Ajouter le lait petit à petit en mélangeant puis les herbes ciselées. Saler légèrement avec la fleur de sel et poivrer. Mélanger et faire réchauffer quelques minutes à feu très doux avant de servir.
6. Cuir les aiguillettes de poulet 10 minutes au four.
7. Laver et vider les pommes. Les couper en tranches fines.
8. Au moment de servir faire fondre du beurre dans une poêle puis y faire dorer les pommes puis les escalopes.
9. Dresser les assiettes et servir.



TARTE SURPRISE BLANCHE ET VERTE

Ingrédients pour 5 personnes

250 g de fraises
1 tablette de chocolat blanc

Pâte sucrée

125 g de farine
50 g de sucre glace
1 pincée de fleur de sel
15 g de poudre d'amande
75 g de beurre mou
1 œuf

Chantilly

150 ml de crème liquide
1/2 bouquet de basilic
50 g de sucre
1 pincée de sel

Réalisation

1. A l'aide d'un batteur, mélanger le beurre mou avec le sucre glace et la poudre d'amande jusqu'à obtenir une texture crémeuse. Ajouter l'œuf. Mélanger jusqu'à obtenir une pâte homogène.
2. Sur le plan de travail, mélanger la farine et le sel, faire un puits et ajouter l'appareil réalisé. Faire une boule homogène et la mettre au frais quelques minutes.
3. Créer cinq ronds de pâte et cuire au four 5 minutes à 180°C.
4. Rincer le basilic, le sécher et le mixer avec la crème liquide. Verser ensuite dans un saladier bien froid puis fouetter avec un batteur aux fouets froids également, jusqu'à obtenir une consistance mousseuse.
5. Mettre la préparation en poche et placer au réfrigérateur jusqu'au service.
6. Rincer les fraises, les sécher et les couper en petits morceaux.
7. Faire fondre le chocolat au bain-marie puis le verser dans cinq moules ronds.
8. Procéder au montage des desserts : biscuit, chantilly, fraises, chantilly. Puis mettre au congélateur.
9. Au moment de servir, ajouter sur chaque dessert le chocolat blanc.





COLLÈGE GEORGES-D'AMBOISE GAILLON

Coup de cœur du jury pour la cohésion d'équipe



MENU

Verrine de radis au fromage frais

Burger normand et sa salade

Crêpe aumônière pomme
caramel au beurre salé

VERRINE DE RADIS AU FROMAGE FRAIS

Ingrédients pour 5 personnes

½ botte de radis
200 g de fromage frais
100 ml de crème liquide
allégée
Ciboulette
Sel et poivre

Réalisation

1. Couper les radis en rondelles. Ciseler la ciboulette.
2. Dans un saladier, écraser le fromage frais. Ajouter la crème liquide jusqu'à la texture souhaitée. Ajouter la ciboulette, le sel et le poivre.
3. Remplir 5 verrines en alternant couche de crème et rondelles de radis.
4. Dresser et servir.



BURGER NORMAND ET SA SALADE

Ingrédients pour 5 personnes

1 salade
15 petites tomates
1 carotte
Pignons de pin
Vinaigre de framboise
Huile de tournesol
5 steaks hachés
2 pommes Granny Smith
2 oignons rouges
8 g de beurre
½ cuillère à café de cannelle
½ camembert
Une noisette de beurre
Sel, poivre

Pains burger

300 g de farine
60 ml d'eau
90 ml de lait tiède
1 œuf et 1 jaune d'œuf
8 g de beurre
8 g de sucre en poudre
5 g de sel
½ sachet de levure
boulangère
2 cuillères à soupe de
sésame

Préparation des pains burger

1. Dans un récipient, mettre la levure, le lait tiède et 8 g de beurre. Mélanger.
2. Ajouter l'eau, la farine et l'œuf. Pétrir 5 fois toutes les 10 minutes.
3. Façonner des boules de 100 g. Les aplatir à la main. Couvrir avec un torchon et laisser reposer pendant 45 minutes.
4. Préchauffer le four à 200°C.
5. Badigeonner chaque boule avec le jaune d'œuf, puis parsemer avec les graines de sésame.
6. Cuire les pains pendant 15 min environ.

Réalisation

1. Faire colorer les pignons de pin dans 1 cuillère à soupe d'huile d'olive, à la poêle.
2. Préparer la vinaigrette : 3 cuillères à soupe d'huile, 1 cuillère à café de vinaigre, 1 pincée de sel et de poivre.
3. Râper les carottes, couper les tomates cerises en 2, laver la salade. Réserver au frais jusqu'au service.
4. Éplucher et émincer les oignons très finement. Les faire revenir dans une poêle avec du beurre. Saupoudrer de cannelle. Réserver au chaud.
5. Éplucher et couper les pommes en tranches fines. Les faire cuire à la poêle avec du beurre. Réserver au chaud.
6. Couper le camembert en lamelles. Cuire les steaks hachés. Saler et poivrer.
7. Faire le montage du burger : couper les pains en 2, mettre de l'oignon, le steak haché, le camembert et les tranches de pommes. Fermer le burger et placer 5 minutes au four à 180°C.
8. Servir le burger accompagné d'un mélange salade/carotte/tomate/pignon assaisonné de vinaigrette.



CRÊPE AUMÔNIÈRE POMME CAMEL AU BEURRE SALÉ

Ingrédients pour 5 personnes

2,5 pommes
½ citron
100 ml de crème liquide
50 g de beurre salé
4 morceaux de sucre

Crêpes

250 ml de lait
25 g de beurre
1,5 œuf
125 g de farine
25 g de sucre en poudre

Préparation de la pâte à crêpe

1. Mélanger la farine et le sucre. Ajouter les œufs. Mélanger en versant le lait au fur et à mesure.
2. Faire fondre le beurre. Ajouter à la pâte et mélanger.
3. Laisser reposer au moins 30 minutes.

Réalisation

1. Éplucher les pommes. Les couper en petits cubes. Placer dans un bol et arroser avec le jus de citron.
2. Dans une poêle, faire fondre une noisette de beurre à feu doux. Ajouter les pommes et 1 cuillère à soupe de sucre. Réserver au chaud.
3. Pour le caramel, mettre le sucre dans une poêle. Cuire en remuant doucement. Quand il commence à colorer, ajouter le beurre salé coupé en morceaux. Mélanger délicatement. Verser la crème liquide et remuer doucement. Réserver.
4. Cuire 5 crêpes.
5. Dans chaque assiette, mettre une crêpe. Déposer quelques morceaux de pommes. Replier la crêpe sur elle-même en forme d'aumônière et la faire tenir avec un cure-dent. Arroser de caramel et servir.





COLLÈGE MARCEL-PAGNOL GRAVIGNY

Coup de cœur du jury pour leur « Royal projet »



MENU

La petite folie de La Quintinie

Filet de poulet façon Louis XIV
et ses pommes de terre à la matelote

Douceur du verger royal

LA PETITE FOLIE DE LA QUINTINIE

Ingrédients pour 5 personnes

3 betteraves cuites
250 g de fromage frais
100 ml d'huile de tournesol
50 ml de vinaigre de cidre
Sel
Poivre

Réalisation

1. Diviser chaque betterave en deux parties égales. Couper chaque demi-betterave en tranches fines. Réserver au frais
2. Dans un bol, fouetter le fromage frais pour qu'il devienne moelleux et le mettre dans une poche à douille cannelée.
3. Disposer dans une assiette la plus grande tranche d'une demi-betterave. À l'aide de la poche à douille, recouvrir de fromage frais. Poser dessus une autre tranche de betterave. Recommencer avec toutes les tranches de la demi-betterave. Réserver au frais.
4. Mettre le reste de fromage frais dans un bol. Ajouter le vinaigre, mélanger. Fouetter en incorporant l'huile. Verser cette vinaigrette dans les assiettes et servir.



FILET DE POULET FAÇON LOUIS XIV ET SES POMMES DE TERRE À LA MATELOTE

Ingrédients pour 5 personnes

1 kg de pommes de terre
5 filets de poulet
5 tranches de poitrine fumée
125 g d'échalotes
500 g de crème fraîche
250 ml d'huile de tournesol
1 gousse d'ail
Herbes fraîches (ciboulette,
persil, thym)
Persil plat
Sel
Poivre

Réalisation

1. Préparer une marinade avec 50 g d'échalotes ciselées, l'ail écrasé et les herbes fraîches hachées finement. Mélanger les herbes avec l'huile de tournesol. Saler et poivrer. Mettre les filets de poulet dans la marinade. Réserver au frais.
2. Éplucher et ciseler 75 g d'échalotes et le persil plat. Couper les pommes de terre en lamelles.
3. Verser un peu d'huile dans une grande casserole. Faire suer les échalotes. Une fois colorées, ajouter les pommes de terre en lamelles puis le persil haché. Saler, poivrer.
4. Verser les pommes de terre dans un plat à gratin. Répartir la crème fraîche sur toute la surface. Mettre au four à 170 °C pendant 1h.
5. Sortir les filets de poulet de la marinade. Envelopper chaque filet dans une tranche de poitrine fumée. Enfournier à 90°C pendant 30 à 40 min. Arroser d'un peu d'eau en cours de cuisson.
6. Dresser et servir.



DOUCEUR DU VERGER ROYAL

Ingrédients pour 5 personnes

5 poires
½ pain d'épice
1 litre de pétillant pomme-
poire

Réalisation

1. Éplucher les poires en les gardant entières avec les queues.
2. Dans une grande casserole, disposer les poires debout. Verser délicatement le pétillant dessus. Cuire les poires jusqu'à ce qu'elles deviennent moelleuses. Réserver au chaud.
3. Couper le pain d'épices en petit cubes. Les faire dorer au four à 180°C.
4. Dans une casserole, mettre la moitié du jus de cuisson des poires. Incorporer la moitié des cubes de pain d'épices. Mixer jusqu'à obtenir un coulis bien lisse. Réserver au froid.
5. Dresser en disposant dans chaque assiette une poire, quelques croutons et une portion de coulis.





COLLÈGE JACQUES-DAVIEL MESNIL-EN-OUICHE

Coup de cœur du jury pour l'art de la table



MENU

**Croustillant de camembert
et son accompagnement de verdure**

Suprême de volaille et sa purée

Tatin d'écolier

CROUSTILLANT DE CAMEMBERT ET SON ACCOMPAGNEMENT DE VERDURE

Ingrédients pour 5 personnes

2 camemberts
2 cuillères à café d'huile
3 œufs
150 g de chapelure
Sel, poivre
1 mélange de salade
Vinaigrette

Réalisation

1. Écroûter les camemberts et les couper en portions.
2. Battre les œufs avec l'huile, le sel et le poivre. Mettre la chapelure dans une assiette creuse.
3. Passer plusieurs fois les portions de camembert dans l'œuf et la chapelure pour bien les enrober. Réserver au froid.
4. Dorer les portions de camembert dans une poêle huilée environ 4 minutes de chaque côté. Baisser le feu et cuire encore 3 minutes pour que le fromage soit bien fondant à l'intérieur.
5. Servir sur un lit de salade avec de la vinaigrette.



SUPRÊME DE VOLAILLE ET SA PURÉE

Ingrédients pour 5 personnes

5 suprêmes de volaille
2,5 échalotes
150 g de crème fraîche
1 l de cidre
1 cuillère à soupe de fond de veau
250 g de champignons
2,5 pommes
Huile
1 bouquet garni
Sel
Poivre
90 g de beurre
Gros sel
Jus d'un 1/2 citron

Purée

600 g de pommes de terre
125 g de beurre doux
275 g de crème liquide
1 oignon
¼ bouquet thym/laurier
2 pincées de sel et de poivre

Réalisation

1. Éplucher les pommes de terre et les couper en gros cubes. Les mettre à cuire à feu moyen dans une casserole d'eau avec le sel, le poivre, l'oignon émincé et le 1/4 de bouquet de thym et laurier pendant environ 45 minutes.
2. Une fois les pommes de terre cuites, retirer tout le liquide et mixer avec le beurre et la crème liquide jusqu'à ce que la purée soit lisse.
3. Saupoudrer les suprêmes de volaille de gros sel. Les faire revenir côté peau, dans de l'huile et du beurre. Après avoir bien coloré la peau, les retourner. Faire dorer 5 minutes.
4. Ajouter le cidre et laisser cuire à feu doux.
5. Éplucher les pommes. Les plonger dans de l'eau bouillante avec le jus de citron. Cuire une dizaine de minutes.
6. Mettre du beurre et de l'huile dans une poêle. Ajouter les champignons et les échalotes émincés. Faire réduire.
7. Mettre la crème fraîche dans une casserole. Ajouter le fond de veau pour stabiliser la sauce et lui donner de l'onctuosité.
8. Ajouter les suprêmes de poulet dans la poêle des champignons, puis la sauce. Laisser frémir une dizaine de minutes.
9. Placer le mélange sauce champignons dans le fond de l'assiette. Déposer une louche de purée puis le suprême préalablement émincé dessus. Disposer les morceaux de pomme sur les côtés et arroser l'assiette de sauce crémeuse.



TATIN D'ÉCOLIER

Ingrédients pour 5 personnes

3 pommes
17 g de miel
19 g de glucose
19 g de beurre
75 g de sucre
37 g de crème liquide à 35 %
3 g de gélatine

Pâte sucrée

180 g de farine
75 g de sucre glace
20 g de poudre d'amandes
1 pincée de fleur de sel
115 g de beurre
1 œuf

Chantilly

37 g de crème liquide à 35 %
4 g de sucre glace

Réalisation

1. Réaliser la pâte au robot : mélanger tous les ingrédients à l'exception de l'œuf jusqu'à obtenir un sablage. Ajouter l'œuf et mélanger jusqu'à obtenir un mélange homogène. Abaisser finement au rouleau entre 2 feuilles de papier cuisson. Détailler la forme de son choix et enfourner à 170°C pendant 15 minutes.
2. Éplucher les pommes. Les cuire avec le miel, le glucose et le beurre à couvert et à feu doux pendant 20 min.
3. Réaliser un caramel à sec avec le sucre. Déglacer avec la crème liquide. Ajouter les pommes, puis la gélatine. Couler dans les moules silicones et placer une nuit au réfrigérateur.
4. Monter la crème et le sucre glace pour obtenir une crème chantilly. Mettre en poche à douille. Réserver jusqu'au service.
5. Réaliser le montage du dessert et servir.





COLLÈGE PIERRE-CORNEILLE LE NEUBOURG

1^{er} prix ex-æquo



MENU

Velouté de carottes à la noisette

Ballotine de dinde aux champignons,
sauce camembert et grenailles au four

Douillons de pommes à la chantilly

VELOUTÉ DE CAROTTES À LA NOISETTE

Ingrédients pour 5 personnes

250 g de carottes
1,25 oignon
625 ml de bouillon de légumes
12 g de sucre
250 ml de crème liquide
62 g de noisettes concassées
Huile d'olive
Poivre
Persil

Réalisation

1. Torréfier les noisettes à la poêle à feu moyen pendant 10 min. Les mettre dans un torchon et les frotter entre elles pour retirer les peaux. Les écraser avec le plat d'une spatule pour les concasser grossièrement. Les torréfier à nouveau. Réserver.
2. Éplucher et couper les carottes en tronçons. Émincer les oignons et les faire revenir dans l'huile d'olive jusqu'à ce qu'ils soient légèrement colorés. Ajouter le sucre et laisser cuire environ 3 minutes.
3. En remuant, ajouter les carottes et les faire revenir quelques minutes. Ajouter le bouillon et poivrer. Cuire 20 minutes à feu doux.
4. Vérifier la cuisson des carottes avec la pointe d'un couteau et les passer au blender. Ajouter la crème fraîche et remuer.
5. Servir chaud. Décorer des noisettes concassées et de persil.



PIERRE-CORNEILLE

BALLOTINE DE DINDE AUX CHAMPIGNONS, SAUCE CAMEMBERT ET GRENAILLES AU FOUR

Ingrédients pour 5 personnes

4 blancs de dinde
4 échalotes
250 g de champignons de Paris
25 g de beurre
2 cubes de bouillon de volaille
½ camembert
20 cl de crème liquide
40 g d'eau
750 g de pommes de terre
5 cuillères à soupe d'huile d'olive
1 cuillère à soupe de gros sel
Ciboulette
Herbes aromatiques (Thym, romarin, persil)
Sel fin
Poivre

Tuile de pain

Curcuma
10 g d'huile neutre
5 g de farine
Sel

Réalisation

1. Ciseler les échalotes. Tailler les champignons en duxelles. Dans une poêle, faire revenir le tout dans le beurre avec un peu de sel et de poivre jusqu'à totale évaporation de l'eau.
2. Placer les blancs de dinde sur du film alimentaire puis les aplatir à l'aide d'un rouleau à pâtisserie. Les garnir de brins de ciboulette et de champignons. Saler et poivrer. Rouler l'ensemble en s'aidant du film alimentaire jusqu'à obtenir un boudin régulier. Faire des nœuds aux extrémités du film.
3. Porter une casserole d'eau à ébullition. Mettre le bouillon de volailles. Y cuire les ballotines pendant 15 min. Égoutter et les laisser refroidir un peu. Retirer délicatement le film alimentaire. Faire revenir les ballotines dans du beurre pour les colorer. Une fois bien refroidies, couper en tranche. Réserver dans un plat allant au four pour la remise en température.
4. Couper le camembert en petits morceaux. Mettre la crème à chauffer à feu doux avec le poivre. Ajouter le camembert. Faire fondre à feu doux en remuant très régulièrement. La sauce est prête quand il n'y a pas plus de morceaux.
5. Mettre les pommes de terre dans un plat à gratin. Ajouter le gros sel, l'huile d'olive, le poivre et les herbes aromatiques. Mélanger afin que les pommes de terre soient bien imprégnées. Enfourner à four chaud : 190°C pendant 40 min.

Réalisation de la tuile de pain

1. Mettre tous les ingrédients dans un flacon à sauce. Secouer vigoureusement pour rendre le mélange homogène.
2. Cuire dans une poêle antiadhésive à feu moyen jusqu'à complète évaporation de l'eau. Quand la dentelle s'est dessinée, retirer la tuile avec une spatule et déposer sur un papier absorbant. Recommencer l'opération en remuant bien à chaque fois.



DOUILLONS DE POMMES À LA CHANTILLY

Ingrédients pour 5 personnes

5 pommes golden
55 g de beurre
55 g de sucre
1 jaune d'œuf

Pâte Brisée Sucrée

250 g de farine
125 g de beurre
3 g de sel
1 œuf
50 g de sucre
20 g de lait

Chantilly

25 cl de crème liquide très
froide (30 % de matière
grasse minimum)
30 g de sucre glace

Réalisation

1. Dans un robot : mettre la farine, le sel et le beurre coupé en morceaux. Faire tourner à vitesse réduite. Mélanger l'œuf, le sucre et le lait ; Ajouter dans le robot. Mélanger jusqu'à obtenir une boule de pâte compacte. Filmer et mettre au réfrigérateur.
2. Éplucher les pommes. Couper les pédoncules et les réserver pour la décoration. Vider l'intérieur avec un vide pomme.
3. Étaler la pâte et couper des cercles de 9 cm à l'emporte-pièce. Envelopper la base de chaque pomme avec un cercle de pâte. Les poser sur une plaque à pâtisserie chemisée ou recouverte de papier cuisson.
4. Mettre une cuillère à soupe de sucre dans le trou au milieu de la pomme et du beurre.
5. Couper des bandes de pâte de 1 cm. Enrouler la pomme avec, en commençant juste au-dessus du cercle de base. Créer des feuilles avec le reste de pâte à tarte et poser la tout en haut de la pomme. Ajouter le pédoncule. Dorer à l'œuf battu.
6. Placer au frais pendant 20 min.
7. Enfourner à 170°C pendant 25 min. Servir tiède avec une crème chantilly joliment pochée.

Réalisation de la crème chantilly

1. Mettre la crème fraîche dans un bol, filmer et placer au réfrigérateur (au moins 1h) avec le fouet.
2. Quand tout est bien froid, ajouter le sucre glace dans la crème. Battre jusqu'à obtenir une texture en bec d'oiseau (au moins 5 min.).
3. Mettre la chantilly dans une poche à douille et placer au frais au moins 2h avant de servir.





COLLÈGE ALPHONSE-ALLAIS VAL-DE-REUIL

1^{er} prix ex-æquo



MENU

Tatin d'échalotes

Œufs cocotte au neufchâtel et coleslaw

Pommes au four

TATIN D'ÉCHALOTES

Ingrédients pour 5 personnes

½ crottin de chèvre très sec
750 g d'échalotes
100 g de beurre
1,5 càs d'huile
45 g de cassonade

Pâte Brisée

250 g de farine complète
5 g de sel
125 g de beurre
1 jaune d'œuf
50 g d'eau

Réalisation

1. Couper le beurre en cubes de 1 cm. Mélanger la farine, le sel et le beurre. Sabler du bout des doigts. Former une fontaine. Ajouter l'eau et les jaunes d'œuf. Mélanger et former une boule. Filmer et réserver au frais pendant 1h.
2. Préchauffer le four à 180°C.
3. Éplucher et couper les échalotes. Faire dorer à la poêle avec l'huile et le beurre pendant 5 min. Ajouter la cassonade et le sel. Cuire à nouveau 1 min.
4. Déposer les échalotes dans les moules.
5. Étaler la pâte brisée et couper 5 fonds de tarte à l'aide d'un emporte-pièce. Placer les fonds de tarte sur les échalotes et cuire 20 minutes.
6. Râper le crottin de chèvre sur les tartes au moment de servir.



ŒUFS COCOTTE AU NEUFCHÂTEL ET COLESLAW

Ingrédients pour 5 personnes

Sucre
½ cuillère à soupe de
moutarde
2,5 cuillères à soupe de
vinaigre de cidre
125 g de fromage blanc
3 carottes
500 g de chou
½ botte de ciboulette
10 œufs
½ fromage Neufchâtel
½ échalote émincée
25 g de beurre
Sel
Poivre

Réalisation

1. Éplucher et râper le chou et les carottes.
2. Mélanger le fromage blanc, la moutarde, le vinaigre, le sel, le poivre et la ciboulette ciselée. Ajouter aux légumes râpés et mélanger. Réserver au frais.
3. Faire fondre la moitié du beurre. Beurrer 5 ramequins avec un pinceau. Saler et poivrer.
4. Émincer l'échalote et la faire dorer avec le reste de beurre. Couper le fromage en morceaux et l'ajouter aux échalotes. Verser la crème et remuer régulièrement. Laisser le fromage fondre à feu doux. Mixer si besoin et réserver.
5. Déposer deux œufs par ramequin avec 1 cuillère à soupe de préparation au Neufchâtel chaude.
6. Préparer un plat pour le bain-marie avec de l'eau chaude jusqu'à mi-hauteur des ramequins. Baisser le feu et cuire 5 minutes à couvert.



POMMES AU FOUR

Ingrédients pour 5 personnes

75 g d'amandes effilées
62 g de farine
62 g de sucre roux
62 g de poudre amande
62 g de beurre froid
1,25 cuillère à café de
cannelle en poudre
5 grosses pommes
Eau

Caramel

190 g de sucre
150 g de crème liquide
entière
50 g de beurre salé

Réalisation

1. Dans une poêle, verser le sucre. Chauffer à feu doux jusqu'à ce qu'il fonde entièrement. Ajouter la crème préalablement chauffée et remuer hors du feu. Ajouter le beurre coupé en morceaux. Laisser fondre et remettre sur feu doux. Mélanger jusqu'à obtenir un caramel semi-épais.
2. Dans une poêle, verser les amandes effilées et remuer jusqu'à ce qu'elles soient dorées. Les verser dans un bol et y ajouter 90 g de caramel. Mélanger et mettre de côté.
3. Dans un saladier, verser la farine, le sucre roux, la poudre d'amande, la cannelle et le beurre. Malaxer à la main afin d'obtenir une pâte friable façon crumble.
4. Préchauffer le four à 180°C.
5. A l'aide d'un couteau, inciser la partie supérieure des pommes et enlever le trognon. Vider l'intérieur avec une petite cuillère en faisant attention à laisser le fond et à garder suffisamment de chair.
6. Mettre les pommes dans un plat allant au four. Les remplir de l'insert caramel/amandes. Déposer le crumble par-dessus. Verser environ 50 ml d'eau dans le fond du moule et enfourner pendant 40 min.
7. À déguster tièdes et arrosées du caramel restant.



DES PRODUITS EUROIS ONT PARTICIPÉ À LA RÉUSSITE DE CES RECETTES, VOICI OÙ LES TROUVER...



- 1 - Le Potager du Bon'Eure**
27190 SEBECOURT
Pomme, fraise, concombre, champignon...
- 2 - Ferme du Plessis-Grohan**
27240 CHAMBOIS
Pomme de terre, échalote, ail
- 3 - Le Buisson Duret - Ferme Bidault**
27110 LE TILLEUL-LAMBERT
Poulet
- 4 - Ferme du Puisseau**
27160 BRETEUIL
Lait, beurre, crème
- 5 - La Ferme du Louvier**
27130 BALINES
Camembert, neufchâtel
- 6 - Le relais du goût**
27250 NEAUFLES-AUVERGNY
Camembert, neufchâtel
- 7 - Ferme de Guitry**
27510 VEXIN-SUR-EPTE
Oignon rouge
- 8 - Les légumes du château**
27600 GAILLON
Fruits et légumes
- 9 - Volailles Adrien Labrouche**
27130 VERNEUIL D'AVRE ET D'ITON
Poulet
- 10 - EARL Les vergers**
27400 LE MESNIL-JOURDAN
Poire
- 11 - Pomme de terre Vauquelin**
27110 VENON
Pomme de terre
- 12 - La Ferme Carré**
27250 LES BOTTEREAUX
Œufs
- 13 - Le Domaine du Framboisier**
27410 MESNIL-EN-OUCHE
Vinaigre de framboise
- 14 - Ferme Laignel**
27270 LA CHAPELLE-GAUTHIER
Farine
- 15 - Vandooren Mathieu**
27330 MESNIL-EN-OUCHE
Pomme, cidre, jus de pommes
- 16 - SARL Les Baquets**
27350 ETREVILLE
Crème fraîche
- 17 - Mini entreprise du collège Jacques-Daviel**
27330 MESNIL-EN-OUCHE
Miel
- 18 - SARL Villiers**
76390 ILLOIS
Camembert, Neufchatel
- 19 - Cidre Fournier**
61320 LALACELLE
Pétillant de poire
- 20 - SAS Les Eleveurs de la Charentonne**
61230 GACE
Produits laitiers, œuf, camembert, dinde, fruits et légumes...

DÉPARTEMENT DE
L'EURE
en Normandie

 eureennormandie.fr



@EureenNormandie