

2024

ÉDITION CHALLENGE



LES RECETTES DE
BIEN MANGER
en Normandie

Cette année a eu lieu la 19^e édition du Challenge Bien Manger en Normandie.
Un challenge qui perpétue les valeurs du terroir gastronomique normand.
Un challenge qui met en lumière les métiers de la restauration scolaire.

- Merci à vous agents et à leur talentueux travail, chaque année vos recettes font preuve de créativité et d'une qualité gustative très appréciable.

Un challenge qui offre aux futures générations un avant-goût des métiers de la restauration scolaire.

- Merci à vous élèves des lycées hôteliers participants et de la MFR de Trun-Argentan, dans l'espoir que ce concours vous donne envie d'exercer ce métier avec passion et une énergie aussi débordante que celle vous ayant servi pour cette édition.

Un challenge 100 % normand qui montre la diversité des filières et la possibilité de créer des assiettes 100 % locales.

- Merci aux producteurs et productrices pour vos produits de qualité qui auront sublimé chaque concours de cette 19^e édition et valorisé notre belle Normandie.
- Merci aux membres du jury, avec qui il est toujours très intéressant d'échanger sur la qualité des produits et le travail proposé par nos chef(fes).

Un challenge réalisable grâce à l'émulation des candidats, des équipes enseignantes et des financeurs.

En tant que président du pôle filières des Chambres d'agriculture de Normandie, je ne peux que me réjouir de cette belle aventure et à nouveau souligner et remercier tous les acteurs qui ont participé, contribué, soutenu cette année le challenge et les remercier une nouvelle fois.

Dix neuf belles années que le Challenge Bien Manger en Normandie anime le territoire. Bientôt 20 ans que ce dernier existe, évolue et contribue au développement social, économique et culturel, en prônant ainsi une agriculture nourricière et durable.

L'année 2025 s'annonce grandiose pour fêter ces 20 éditions de valorisation, d'expériences, de goûts, de savoirs, de rencontres et enfin, de joie. Nous espérons qu'à la suite de toutes ces éditions, les élèves de tous les lycées de Normandie auront accès à une alimentation entièrement normande.

Normandisons-nous davantage et régalaons-nous grâce à ces merveilleuses recettes plus normandes que jamais.

Jean-Marie LENFANT, président du pôle filières,
Chambre d'agriculture de Normandie



Le merlan de Normandie 8

- Turban de merlan à la normande, son gratin de céleri et sa mosaïque de légumes **10**
- Wrap de la mer **12**
- C'est chou de merlan **14**
- Merlan de la campagne **16**
- Ballotine de merlan farcie et sa polenta de betterave **18**
- Lasagne de merlan meunière avec ses légumes d'hiver **20**
- Le merlan du glaude sauce cresson **22**

Les légumes du Val de Saire (carotte et poireau) 24

- Déclinaison de carottes et poireaux **26**
- Maki à la normande **28**
- Millefeuille de lentilles à l'Eure du printemps **30**
- Potatoes burger poireauflette carotte, salade coleslaw vinaigrette vert de poireau **32**
- Soufflé à la carotte et crème de poireaux **34**
- Île flottante Val de Seine **36**
- Burger végétarien du Val de Saire **38**
- Aux couleurs de notre Terre **40**

Le bœuf de race normande 42

- Wrap de rôti de bœuf et tartare de bœuf cuit aux graines de tournesol **44**
- Bourguignons de Noah et Martine **46**
- Pavé de rumsteck, écrasé de pommes de terre printanier et endives braisées sauce au cidre **48**
- Burger normand **50**
- Pavé de Bœuf Anthyme **52**
- Pané de rumsteck et brochette de légumes, duo de lentilles **54**
- Aiguillettes de Rumsteck et son trio de légumes **56**
- Galette de pain pita à la normande **58**

La pintade de Normandie 60

- Fricassée de pintade et ses légumes d'automne **62**
- Un air de pintade **64**
- Tenders à la bonne franquette avec méli-mélo de frites de légumes sauce BBQ à la normande **66**
- Cordon pintade, camembert, purées d'automne, pomme fruit rôtie **68**
- Pintade snackée et son duo de pomme **70**
- Pintade braisée au cidre et écrasé de légumes au camembert **72**
- Déclinaison de pintade **74**

Le dessert sans contenant 76

- Éclair normand **78**
- Tarte tatin revisitée et son crémeux aux pommes au cidre **80**
- Douceur normande **82**
- Cara-pomme **84**
- Tuile fourrée normande **86**
- Sablé choucou caramel **88**

**Chef.fe cuisinier.ère****Commis**

100

Recette pour 100 convives

Durée

Le merlan de Normandie :

= 2H = 1H30 = 1H15

Les légumes du Val de Saire :

= 2H30 = 2H = 1H

Le dessert sans contenant :

= 2H

Le bœuf de race normande :

= 2H30 = 2H

La finale :

= 2H

Recette



Très économique



Économique



Un peu supérieur à la moyenne

Recette à privilégier en/au



Printemps



Été



Automne



Hiver

Recette adaptée au public des



Maternelle

Maternelles



Élémentaire

Primaires



Collège

Collèges



Lycée

Lycées/MFR



Tout public

Tous les publics

Envie de consulter
les recettes du Challenge ?



19^e édition

Le challenge Bien Manger en Normandie est un concours spécifiquement dédié à la restauration scolaire autogéré normande. Les candidats sont issus de lycées, de MFR, de collèges, d'écoles primaire ou maternelle.

Le principe du concours est simple : proposer à des cuisiniers de la restauration scolaire de revisiter une recette traditionnelle avec des produits locaux imposés. Afin de sensibiliser les jeunes à leur patrimoine culinaire régional, à la richesse des produits normands et afin de valoriser l'agriculture et la pêche normandes, chaque candidat travaille en binôme avec un élève apprenant. La participation de jeunes élèves, en formation hôtelière, permet de les initier au métier de la restauration scolaire, moins connue que la restauration traditionnelle. En binôme avec un chef, durant toute la journée, ils peuvent

ainsi échanger tout en cuisinant. Une expérience qui peut déclencher des motivations et susciter des vocations pour rejoindre ce métier passionnant et plein de défis. Chaque lieu d'accueil est ainsi associé à un produit spécifique pour mettre en valeur les différents patrimoines culinaires locaux. Les produits mis à disposition sont normands et dès que possible issus des circuits-courts ou fermiers de proximité. La création culinaire doit être adaptée aux convives et reproductible en restauration.

Le déroulé du challenge Bien Manger en Normandie

Découverte du panier de produits normands et rencontre avec l'élève apprenant

Création du plat en binôme

Échange avec le jury pendant la préparation

Dégustation du plat par le jury

Passage devant le jury pour expliquer la création

Remise des prix : classement des candidats et dotations

Les gagnants obtenant la 1^{re} place (médaille d'or) et la seconde place (médaille d'argent) sont invités à participer à la finale des finales.

Le barème sur lequel les candidats sont évalués

Critères à évaluer	Nombre de points maximum
Argumentation sur le choix des ingrédients utilisés et le choix des techniques appliquées pour revisiter la recette	5
Présentation de l'assiette témoin servie telle qu'en service de restauration	3
Goûts/textures	3
Qualité des cuissons	4
Reproductibilité du plat en service scolaire/quel sourcing connu par le candidat pour refaire le plat dans son établissement avec des ingrédients normands?	3
Qualité du binôme	2
TOTAL	20

Pas de gaspillage alimentaire

L'équipe organisatrice veille à ne pas générer de gaspillage alimentaire. Chaque binôme confectionne une recette pour 10 personnes. Les préparations sont auto-consommées par les candidats et organisateurs de la manifestation.

Ce concours est réalisé en partenariat avec le soutien et l'appui de :





L'établissement qui a reçu le challenge

Le lycée professionnel Jean Jooris – DIVES-SUR-MER (14)
 Prouiseur : VALENTIN Franck

Le Jury

MAIGNAN Agnès	Région Normandie
MARIE Emmanuel	Région Normandie
LAUREAU Julien	Département de Seine-Maritime
BEAUFILS Benjamin	Département du Calvados
VICQUELIN Jérôme	Président Normandie Fraîcheur Mer
LEBRUN Clément	Élu Chambre d'agriculture de région Normandie
LECOEUR Ludovic	AGORES



Le merlan de Normandie

Les recettes

 Turban de merlan à la normande, son gratin de céleri et sa mosaïque de légumes	10
 Wrap de la mer	12
 C'est chou de merlan	14
 Merlan de la campagne	16
 Ballotine de merlan farcie et sa polenta de betterave	18
 Lasagne de merlan meunière avec ses légumes d'hiver	20
 Le merlan du glaude sauce cresson	22



Maternelle



Élémentaire



Collège



Lycée



Tout public

Turban de merlan à la normande, son gratin de céleri et sa mosaïque de légumes



Rayane JAMOTEAU

Lycée Jean JOORIS
DIVES-SUR-MER (14)



Christophe LEROY

Collège Pablo Picasso
SAINT-ETIENNE-DU-ROUVRAY (76)

Turban de merlan à la normande, son gratin de céleri et sa mosaïque de légumes

Ingrédients	Quantité
Merlan	10 kg
Pommes de terre	5 kg
Poireaux	5 kg
Carottes	5 kg
Échalotes	1 kg
Beurre	0,250 kg
Crème fraîche Isigny AOP	8 l
Jus de pommes	1 l
Œufs	60 pièces
Céleris raves	5 pièces
Persil	1 botte
Sel	PM
Poivre	PM

Préparer les légumes

- Laver, désinfecter, éplucher puis tailler les légumes.
- Émincer finement le céleri à l'aide d'une mandoline.
- Battre 30 œufs en omelette, ajouter 3 l de crème, saler, poivrer et ajouter de la noix de muscade.
- Verser l'appareil sur le céleri mis préalablement en plaque gastro.
- Faire cuire pendant 45 min à 160° C.
- Tailler les carottes, les pommes de terre et les poireaux en mirepoix.
- Blanchir 10 min les carottes.
- Faire suer les poireaux et les pommes de terre avec 400 ml de jus de pomme.
- Mélanger les trois légumes et les mettre en plaque gastro.

- Réaliser un appareil avec 30 œufs, 2 l de crème, sel, poivre et 500 ml d'eau. Verser sur les légumes.
- Ciseler les échalotes, les mettre dans une casserole, ajouter le restant de jus de pomme et faire réduire de $\frac{3}{4}$.

Préparer le poisson

- Former les filets de merlan en turban et les positionner dans une plaque préalablement beurrée.
- Cuire pendant 30 min à 80° C.
- Ajouter le restant de crème fraîche à la réduction d'échalotes et jus de pomme puis le jus de cuisson du poisson.
- Vérifier les assaisonnements puis lier le tout.
- Hacher le persil.

- Dresser le plat, mettre un fond de sauce dans l'assiette et ajouter une part de gratin de céleri et de légumes et une portion de merlan parsemée de persil haché.

Wrap de la mer



100



120
min



Maternelle



Élémentaire



Collège



Lycée



Tout public



Clément BERNARD

Lycée Jean JOORIS
DIVES-SUR-MER (14)



Donatien LEPERSONNIER

Lycée Albert Sorel
HONFLEUR (14)

Ingrédients	Quantité
Pommes de terre	20 kg
Filet de merlan	13 kg
Crème fraîche Isigny AOP	4 kg
Carottes	2 kg
Poireaux	2 kg
Échalotes	0,500 kg
Beurre d'Isigny AOP	0,400 kg
Cidre brut	2 l
Huile de colza	75 cl
Vinaigre de cidre	25 cl
Aneth	2 bottes
Persil plat	2 bottes
Ail	PM
Sel	PM
Poivre	PM
Calvados	PM



Préparer les légumes

- Laver, éplucher les légumes
- Tailler les légumes en brunoise et hacher les herbes.
- Blanchir les carottes et les poireaux départ eau chaude.

Préparer le poisson

- Parer et retirer les arêtes des filets de merlan.
- Mixer les parures de merlan pour réaliser la farce.
- Assaisonner.
- Incorporer la crème dans le mixeur.
- Incorporer les légumes à la farce.
- Déposer les filets de merlan sur le film.
- Pocher la farce sur les filets.
- Faire des ballotines et plaquer.
- Cuire en vapeur 15 min à 100° C.

Préparer la sauce

- Émincer les échalotes.
- Faire réduire avec le cidre et le vinaigre de cidre à sec.
- Monter au beurre puis crémer.
- Garder au bain-marie.

Préparer la garniture

- Cuire les pommes de terre à l'anglaise.
- Égoutter et écraser les pommes de terre.
- Monter à l'huile de colza.
- Assaisonner.

Dressage

- Déposer en quenelle l'écrasé de pommes de terre.
- Retirer le papier sulfurisé et couper en biseau les ballotines.
- Dresser-les sur l'écrasé.
- Napper de sauce.

C'est chou de merlan



100



90 min



Maternelle



Élémentaire



Collège



Lycée



Tout public



Enzo TRICOT

Lycée Jean JOORIS
DIVES-SUR-MER (14)



Thierry MANIE

Collège Pasteur
CAEN (14)

Ingrédients	Quantité
Pommes de terre	45 kg
Merlan en filet	15 kg
Crème fraîche Isigny AOP	5 kg
Oignons	2,5 kg
Beurre doux	1,250 kg
Miel fleur	1 kg
Échalotes	1 kg
Gros sel	0,400 kg
Cidre doux	6 l
Vinaigre de cidre	20 cl
Poireaux	30 pièces
Céleris	10 pièces
Choux verts	6 pièces
Ail	PM
Sel	PM
Poivre	PM
Persil	PM
Huile de Colza	PM



Préparer les légumes

- Laver, éplucher et couper en dés les légumes.
- Blanchir les céleris durant 10 à 15 min.
- Faire suer les céleris-raves dans une russe avec de l'huile de colza.
- Verser le vinaigre de cidre et laisser cuire 20 min.
- Éplucher, émincer et laver les poireaux. Les égoutter puis les faire suer dans l'huile. Mouiller au cidre.
- Laisser cuire la fondue 15 min et réserver.
- Cuire les pommes de terre à l'anglaise : les couper en cubes de 3 cm et les faire cuire à l'eau avec du sel.
- Pour la cuisson, la pomme de terre doit tomber de la pointe du couteau.
- Réaliser la purée à l'aide d'un moulin à légumes.
- Ajouter le beurre à la purée en la lissant, réserver.
- Rectifier l'assaisonnement si besoin.

Préparer le poisson

- Retirer les arêtes du merlan, saler, poivrer.
- Rouler les filets puis les envelopper dans la feuille de chou préalablement blanchie.
- Cuire les merlans au four vapeur à 100° C. Les merlans doivent être maintenu à 63° C à cœur durant 20 min.

Préparer la sauce au cidre

- Réduire le cidre, les échalotes et les oignons ciselés.
- Incorporer le miel puis laisser cuire 10 min.
- Mettre la crème épaisse et laisser réduire à nouveau.
- Servir chaud.

Merlan de la campagne



100



75 min



Maternelle



Élémentaire



Collège



Lycée



Tout public



Enzo VINCENT

Lycée Jean JOORIS
DIVES-SUR-MER (14)



Grégory JEAN

Cuisine centrale de Beaumont-Hague
BEAUMONT-HAGUE (50)

Ingrédients	Quantité
Filet de merlan	12 kg
Poireaux	10 kg
Betteraves rouges	8 kg
Carottes	8 kg
Crème	4 kg
Miel	1 kg
Sucre	1 kg
Beurre	1 kg
Échalotes	0,500 kg
Ail	0,100 kg
Jus de pomme	2 l



Préparer la fondue de poireaux

- Laver et éplucher les carottes, les poireaux, les échalotes et l'ail.
- Ciseler l'échalote, réserver de côté.
- Émincer les carottes et les poireaux.
- Dans un rondou, blanchir les carottes, et dans un autre faire la fondue de poireaux.
- Cuire les betteraves rouges à l'eau, refroidir éplucher et ciseler ensuite.
- Une fois les poireaux fondus, incorporer les betteraves rouges et les carottes. Ensuite, faire revenir le tout au beurre et au miel. Maintenir au chaud.

Préparer la sauce à la pomme

- Réduire les échalotes dans le jus de pomme.
- Crémer et monter au beurre.

Préparer le poisson

- Retirer les arêtes
 - Couper les filets en deux
 - Cuire les filets coté peau.
-
- Dresser dans une assiette la garniture, le poisson juste au-dessus et la sauce.



Maternelle



Élémentaire



Collège



Lycée



Tout public

Ballotine de merlan farcie et sa polenta de betterave



Estéban ADE

Lycée Jean JOORIS
DIVES-SUR-MER (14)



Thomas CAORDEN

Collège Michelet
LISIEUX (14)

Ballotine de merlan farcie et sa polenta de betterave

Ingrédients	Quantité
Merlan	11,150 kg
Betteraves rouges	8 kg
Polenta	4 kg
Carottes	2 kg
Beurre	2 kg
Blancs d'œufs	1 kg
Échalotes	1 kg
Crème épaisse	5 l
Cidre	1,5 l
Vinaigre de cidre	0,5 l
Poireaux	2 bottes
Persil	1 botte
Sel, poivre	PM



Préparer les légumes

- Tailler les carottes et les échalotes en brunoise et les faire revenir à la poêle.
- Émincer finement les poireaux et les faire revenir avec du beurre.

Préparer le poisson

- Parer les filets de merlan en gardant les chutes pour la farce.
- Mixer le poisson, le blanc d'œuf, la crème puis saler et poivrer.

- Mélanger les légumes refroidis à la farce.
- Pocher le tout sur les filets de poisson et les rouler dans du film étirable, puis les cuire au four vapeur à 64° C pendant 1h20.

Préparer la sauce

- Faire revenir les échalotes, les arêtes de poisson et les épluchures de légumes puis déglacer au cidre, mouiller puis crémer.

Préparer la polenta

- Faire revenir la brunoise de betteraves et les déglacer au vinaigre de cidre.
- Porter de l'eau à ébullition, ajouter la polenta, le beurre, la crème et les betteraves.
- Dresser les ballotines de merlan, la polenta et napper de sauce.



Maternelle



Élémentaire



Collège



Lycée



Tout public

Lasagne de merlan meunière avec ses légumes d'hiver



Léo FAUPEL

Lycée Jean JOORIS
DIVES-SUR-MER (14)



Nicolas LEFEBURE

Collège Pablo Picasso
SAINT-ETIENNE-DU-ROUVRAY (76)

Lasagne de merlan meunière avec ses légumes d'hiver

Ingrédients	Quantité
Filets de merlan	5 kg
Carottes	3 kg
Pommes de terre chair ferme	3 kg
Betteraves rouges	2 kg
Oignons	1,5 kg
Farine T55	1,3 kg
Beurre d'Isigny AOP	0,750 kg
Échalotes	0,500 kg
Cidre brut	3 l
Crème fraîche Isigny AOP	2 l
Vinaigre de cidre	20 cl
Œufs frais	10 pièces
Ail	5 pièces
Cresson	8 bottes
Sel	PM
Poivre	PM
Huile de colza	PM
Moutarde	PM

Préparer la pâte à lasagnes

- Mélanger la farine, le sel et les œufs et faire une boule. Réserver en chambre froide.
- Au bout de 30 min, étaler la pâte et la cuire dans l'eau bouillante, saler.
- Laisser refroidir la pâte dans de l'eau froide puis égoutter et réserver.
- Pour une grande quantité, ne pas hésiter à utiliser des pâtes pré-faites surgelées ou sèches.

Préparer la sauce blanche

- Faire revenir les échalotes déglacées avec le cidre brut, ajouter 2 l d'eau, saler et poivrer. Laisser réduire.
- Ajouter la crème puis faire un roux avec 500 g de farine et 500 g de beurre.
- Ajouter la réduction, laisser épaissir, mixer puis rectifier l'assaisonnement.

Préparer la brunoise de légumes

- Laver, éplucher et couper en brunoise les légumes.
- Faire revenir dans de l'huile de colza, les oignons, l'ail et ajouter le reste des légumes, saler poivrer.
- Mouiller à mi-hauteur puis laisser cuire 20 min, rectifier l'assaisonnement et ajouter 0,2 l de sauce blanche, bien mélanger.

Préparer le filet de merlan meunière

- Vérifier les arêtes sur le poisson et les enlever si besoin.
- Passer les filets dans la farine et les faire revenir dans une poêle avec de la matière grasse 2 min de chaque côté.

Assembler les lasagnes

- Débarrasser la moitié de la sauce blanche dans un plat rectangulaire, puis 1 couche de pâte. Ajouter la moitié des légumes puis ajouter la moitié du poisson émietté.
- Ensuite, mettre une 2^e couche de pâte, ajouter le restant des légumes puis le restant du poisson émietté.
- Terminer par la 3^e couche de pâte, recouvrir avec le reste de la sauce blanche.
- Enfourner pendant 30 min à 180° C et 5 min au grill.
- Servir ensuite avec une poignée de cresson et assaisonner.



Maternelle



Élémentaire



Collège



Lycée



Tout public

Le merlan du glaude sauce cresson



Valerio RIBAUDO

Lycée Jean JOORIS
DIVES-SUR-MER (14)



Joseph WESS

Cité scolaire Marcel Gambier
LISIEUX (14)

Ingrédients	Quantité
Pommes de terre	20 kg
Merlan	15 kg
Carottes	1 kg
Beurre d'Isigny AOP	0,250 kg
Crème fraîche Isigny AOP	0,5 l
Vinaigre de cidre	20 cl
Jus de pomme	10 cl
Calvados	8 cl
Échalotes	6 pièces
Céleris-raves	5 pièces
Choux	3 pièces
Cresson	2 bottes
Ail	PM

Préparer la farce

- Couper en dés les $\frac{3}{4}$ des filets de merlan.
- Émincer et faire suer les échalotes dans une russe avec 30 g de beurre.
- Déglacer avec le Calvados.
- Ciseler de l'aneth.
- Mixer le tout pour réaliser la farce.
- Rectifier l'assaisonnement.

Préparer les boudins

- Blanchir les feuilles de chou.
- Plaquer les feuilles de chou sur du film alimentaire.
- Garnir de farce et disposer dessus le reste des filets de merlan.
- Rouler en tassant légèrement.
- Ne pas oublier l'assaisonnement entre chaque étape.
- Cuire 25 min au four vapeur à 100° C.

Préparer la sauce cresson

- Mettre le cresson à fondre avec les gousses d'ail et le jus de pomme.
- Ajouter la crème, porter à ébullition puis mixer.
- Monter avec 100 g de beurre.

Préparer la purée pomme de terre et céleri

- Cuire dans un grand volume d'eau salée les pommes de terre et le céleri.
- Égoutter, mixer, crémier puis assaisonner.
- Dresser selon votre imagination.



L'établissement qui a reçu le challenge

Le Lycée professionnel Maurice Marland – GRANVILLE (50)
 Prouiseure : CROULLIERE Lydie

Le Jury

JULIEN Sabine	DRAAF de Normandie
BARBIER Charlotte	DRAAF de Normandie
LEBON Guillaume	Région Normandie
BANKOFSKI Antoine	Région Normandie
MAIGNAN Agnès	Région Normandie
THOMAS Joël	Département de la Manche
LEGRAND Sylvain	Élu Chambres d'agriculture de Normandie
LECOEUR Ludovic	AGORES



Les légumes du Val de Saire (carotte et poireau)

Les recettes

 Déclinaison de carottes et poireaux	26
 Maki à la normande	28
 Millefeuille de lentilles à l'Eure du printemps	30
 Potatoes burger poireauflette carotte, salade coleslaw vinaigrette vert de poireau	32
 Soufflé à la carotte et crème de poireaux	34
 Île flottante Val de Seine	36
 Burger végétarien du Val de Seine	38
 Aux couleurs de notre Terre	40



Maternelle



Élémentaire



Collège



Lycée



Tout public

Déclinaison de carottes et poireaux



Jérôme OZENNE

GIP restauration
SAINT-LÔ (50)



Lilou NICOLLE

Lycée hôtelier Maurice Marland
GRANVILLE (50)

Déclinaison de carottes et poireaux

Ingrédients	Quantité
Poireaux	12 kg
Carottes	8 kg
Pommes de terre	4 kg
Beurre d'Isigny AOP	2 kg
Lentilles	2 kg
Farine	1,5 kg
Ail	0,200 kg
Huile	1 l
Crème fraîche	0,250 l
Œufs	40 pièces
Blanc d'œuf	20 pièces
Sel, poivre	PM
Thym	PM

Préparer la croquette de vert de poireaux

- Bien cuire 2 kg de verts de poireaux (à l'eau ou à la vapeur).
- Égoutter puis mixer.
- Ajouter 25 œufs puis la farine.
- Mettre en cellule.
- Après refroidissement, faire revenir dans une poêle bien chaude avec 800 g de beurre et huilée puis assaisonner.

Préparer la mousse de pommes de terre-carottes

- Cuire les pommes de terre pendant 20 min.
- Égoutter puis passer au cutter.
- Ajouter 1,2 kg de beurre, 15 œufs et les blancs d'œufs.
- Assaisonner.
- Débarrasser dans un cul de poule.
- Mettre de côté les carottes dédiées aux bâtonnets puis râper les carottes restantes avant de les ajouter dans la préparation.
- Mouler la préparation dans un dôme puis cuire à 150° C au bain marie pendant 30 min. Laisser reposer 5 min avant de démouler.

Préparer la crème de lentilles

- Cuire les lentilles dans de l'eau salée pendant 20 min.
- Vérifier la cuisson puis égoutter.
- Ajouter la crème.
- Mixer puis passer la crème de lentilles au chinois.
- Réserver la crème de lentilles : la moitié pour le millefeuille et l'autre moitié pour la verrine.

Préparer les carottes rôties

- Tailler à la longueur souhaitée les carottes.
- Ajouter de l'huile, l'ail haché et le thym.
- Bien mélanger, enfourner à 180° C pendant 45 min.

Montage du millefeuille poireaux-lentilles

- Mettre 2 kg de blancs de poireaux de côté pour la julienne. Pocher les blancs de poireaux restants en tronçon.
- Vérifier la cuisson.
- Dans un bac gastro réaliser une couche de poireaux puis de lentilles, répéter deux fois et finir sur une couche de blancs de poireaux.

Préparer les poireaux frits

- Tailler en julienne 2 kg de blancs de poireaux.
- Fariner puis frire dans une sauteuse avec un fond d'huile.
- Égoutter sur papier absorbant puis saler.

Préparer le caviar de lentilles en verrine

- Tailler deux bâtonnets de carottes crues par verrine.
- Garnir les verrines des lentilles restantes puis ajouter les deux bâtonnets de carottes.

Dressage

- Ajouter la crème de lentilles sur la moitié gauche de l'assiette puis déposer trois carottes rôties.
- Pour bloquer la crème de lentilles, ajouter la verrine en haut et la mousse de pommes de terre-carotte en bas.
- Au milieu, placer le millefeuille de poireaux et lentilles.
- Ajouter du côté droit de l'assiette trois croquettes de verts de poireaux.
- Mettre un peu de persil haché sur les croquettes.
- Ajouter du poireau frit sur le millefeuille.



Maki à la normande



100

120
min



Maternelle



Élémentaire



Collège



Lycée



Tout public



Sébastien LEFEURE

Collège Les Embruns
AGON-COUTAINVILLE (50)



Lison GRAIFFAS

Lycée hôtelier Maurice Marland
GRANVILLE (50)

Ingrédients	Quantité
Lentilles brunes	1 kg
Crème fraîche Isigny AOP	1 kg
Beurre d'Isigny AOP	0,300 kg
Lentilles corail	0,200 kg
Chapelure	0,150 kg
Farine	0,040 kg
Carottes	30 pièces
Poireaux	20 pièces
Sel, poivre	PM



Préparer les légumes

- Laver les légumes.
- Éplucher et tailler les carottes en petits dés.
- Émincer les blancs de poireaux.
- Faire suer les légumes dans une russe avec une généreuse noix de beurre.

Préparer la sauce

- Récupérer la moitié des légumes pour la sauce puis crémier.
- Rectifier l'assaisonnement.
- Blanchir les verts de poireaux pendant 10 min.
- Cuire les lentilles corail et lentilles brunes séparément pendant 20 min.
- Égoutter les verts de poireaux.

Préparer les makis

- Préparer les makis en plaçant les lentilles brunes ainsi que les carottes et poireaux au centre du maki puis rouler. Disposer le reste de lentilles brunes et les lentilles corail en accompagnement.
- Dresser en nappant de sauce carotte-poireaux-crème.

Millefeuille de lentilles à l'Eure du printemps



100

120 min



Maternelle



Élémentaire



Collège



Lycée



Tout public



Léandre MARTIN

Lycée Joliot Curie
BLAINVILLE-SUR-ORNE (14)



Théo CONTE

Lycée hôtelier Maurice Marland
GRANVILLE (50)

Millefeuille de lentilles à l'Eure du printemps

Ingrédients	Quantité
Carottes	10 kg
Poireaux	10 kg
Pommes de terre	5 kg
Farine	3 kg
Crème épaisse	2 kg
Beurre	2 kg
Tomme fermière (ou bien un fromage au choix)	1 kg
Lentilles corail	1 kg
Oignons	1 kg
Échalotes	1 kg
Mélange de graines	0,300 kg
Sel pour la pâte Brisée	0,060 kg
Eau	0,600 l
Jaunes d'œufs	12 pièces
Ail	1 tête
Huile	PM
Sel, poivre	PM

Préparer la pâte Brisée aux graines

- Tamiser la farine en puits.
- Ajouter 1,5 kg de beurre en petits morceaux, les jaunes d'œufs, le sel puis mélanger à l'eau.
- Pétrir la pâte jusqu'à ce qu'elle n'accroche plus à la table.
- Ajouter les graines, préalablement torréfiées, à la pâte.
- Abaisser en rectangle sur des plaques à pâtisserie ou foncer dans des cercles à tarte. Cuire à blanc 10 min à 180° C.

Préparer la fondue de légumes

- Tremper les lentilles corail pendant 30 min dans l'eau froide puis les plonger dans de l'eau bouillante salée pendant 2 à 3 min, égoutter, laisser refroidir puis réserver.
- Laver et tailler les carottes et les poireaux finement.
- Ciseler les oignons (en réserver un quart) et les échalotes et hacher l'ail finement.
- Faire fondre les légumes dans 250 g de beurre dans un filet d'huile.
- Une fois la cuisson terminée, ajouter la moitié des lentilles corail, la moitié de la crème, puis garnir les fonds de tarte.
- Ajouter du fromage sur les tartes (la moitié de la quantité de base).
- Cuire 20 min à 200° C.

Préparer la mousseline de pommes de terre

- Tailler les pommes de terre en cubes.
- Faire suer avec 250 g de beurre le reste des oignons (ne pas hésiter à donner une légère coloration). Mouiller à hauteur avec de l'eau ou un bouillon de légumes.
- En fin de cuisson, ajouter le reste des lentilles.
- Mixer, ajouter la crème.
- Rectifier les assaisonnements.



Maternelle



Élémentaire



Collège



Lycée



Tout public

Potatoes burger poireauflette carotte, salade coleslaw vinaigrette vert de poireau



Émilie MARTINEAU

Collège Georges Brassens
ÉCOUCHE-SUR-ORNE (61)



Mathéo FORTAIN

Lycée hôtelier Maurice Marland
GRANVILLE (50)

Potatoes burger
poireauflette carotte,
salade coleslaw
vinaigrette vert de poireau

Ingrédients	Quantité
Pommes de terre	10 kg
Poireaux	4 kg
Carottes	3 kg
Tomme fermière	2 kg
Échalotes	1 kg
Beurre	1 kg
Farine	1 kg
Œufs	40 pièces
Huile de colza	1 l
Vinaigre de cidre	0,300 l
Ail	0,550 kg
Persil	0,500 kg
Oignons	0,500 kg
Noisettes	0,250 kg
Moutarde	0,200 kg
Mélange de graines	0,100 kg
Choux blancs	2 pièces
Sel, poivre	PM

Préparer les pommes paillassons

- Peler et laver les pommes de terre. Les râper à l'aide d'une grille fine. Les presser pour éliminer l'excédent d'eau.
- Peler 300 g d'ail, 500 g d'échalotes et les ciseler.
- Laver et hacher le persil.
- Hacher les graines et les noisettes.
- Incorporer l'ail, les échalotes, les graines et les noisettes aux pommes de terre.
- Partager la préparation en parts égales et façonner en galettes.
- Faire chauffer 500 g de beurre et cuire les pommes paillassons.
- Laisser dorer 5 min de chaque côté.

Préparer les galettes poireaux-carottes

- Peler et laver 2 kg de carottes. Les râper à l'aide d'une grille fine.
- Éplucher, laver et ciseler le blanc des poireaux.
- Séparer le blanc du vert et réserver le vert pour la vinaigrette.
- Faire revenir au beurre (PM) 500 g d'échalotes et 250 g d'ail puis ajouter les poireaux ciselés ainsi que les carottes râpées.
- Ajouter à la préparation les œufs battus au préalable puis la farine. Saler et poivrer.
- Faire chauffer le beurre et cuire les galettes.
- Dorer 5 min de chaque côté.

Préparer la salade coleslaw

- Éplucher et laver le chou blanc, 1 kg de carottes et 500 g d'oignons puis râper ces 3 légumes.

Préparer la vinaigrette

- Passer 1 kg de vert de poireaux au blender puis ajouter la moutarde, le vinaigre de cidre puis l'huile de colza et mixer le tout.
- Rectifier l'assaisonnement avec sel et poivre.
- Couper la tomme fermière en tranches.

Monter le burger

- Pomme paillassons, tranche de tomme, galette poireaux-carottes, tranche de tomme, pomme paillassons.
- Enfourner 8 min à 130° C.
- Disposer dans l'assiette avec la salade coleslaw et la vinaigrette.

Soufflé à la carotte et crème de poireaux



100

120
min



Maternelle



Élémentaire



Collège



Lycée



Tout public



Vincent HERVIEU

Restaurant scolaire
MONDEVILLE (14)



Bastien MENAGER

Lycée hôtelier Maurice Marland
GRANVILLE (50)

Soufflé à la carotte et crème de poireaux

Ingrédients	Quantité
Carottes	6 kg
Beurre	0,800 kg
Tomme	0,500 kg
Farine	0,300 kg
Céréales	0,300 kg
Crème fraîche Isigny AOP	2 l
Lait	2 l
Cidre	0,120 l
Œufs	40 pièces
Poireaux	10 pièces
Oignons	6 pièces
Échalotes	3 pièces
Sel, poivre	PM

Préparer les légumes

- Éplucher et laver les carottes. Les couper en gros morceaux et les cuire à l'anglaise.
- Élaborer un bouillon à partir des épluchures pour la sauce, laisser réduire.
- Émincer le blanc de poireaux, les oignons et les échalotes. Faire suer le tout avant de déglacer avec le cidre.
- Ajouter le bouillon et la crème. Réduire.

Préparer le soufflé

- Séparer les blancs des jaunes.
 - Faire un roux avec le beurre et la farine. Ajouter le lait, faire cuire puis ajouter la tomme et faire épaissir le tout.
 - Mixer les carottes et les jaunes d'œufs.
 - Ajouter ensuite l'autre préparation et mélanger.
 - Monter les blancs d'œufs et ajouter progressivement la préparation à l'aide d'une spatule.
-
- Mettre en emporte pièces à votre convenance.
 - Cuire à 200° C pendant 15 à 20 min.
 - Faire torrifier les céréales et frire le vert de poireaux.
 - Servir avec la crème de poireaux ainsi que le vert de poireaux frit et les céréales pour la décoration.

Île flottante Val de Seine



100



60
min



Maternelle



Élémentaire



Collège



Lycée



Tout public



Hervé ROUSSEAU

Collège Fontenelle
ROUEN (76)



Marius VALLEY

Lycée hôtelier Maurice Marland
GRANVILLE (50)

Ingrédients	Quantité
Carottes	10 kg
Poireaux	5 kg
Pommes de terre	2 kg
Oignons	1 kg
Ail	0,500 kg
Lentilles beluga	0,500 kg
Graines pavot, lin	0,200 kg
Miel	0,150 kg
Noisettes	0,050 kg
Crème épaisse	1 l
Œufs	80 Pièces
Sel, poivre	PM
Huile colza	PM

Préparer les légumes

- Laver les légumes. Les éplucher. Conserver les racines et les blancs de poireaux.
- Couper les légumes en mirepoix.
- Tailler le blanc de poireaux en julienne et frire.
- Faire suer les carottes, les oignons et l'ail dans de l'huile.
- Ajouter les pommes de terre. Mouiller à l'eau à hauteur et ajouter le miel.
- Cuire à couvert pendant 40 min.
- Mixer pour faire un velouté, ajouter de la crème puis rectifier l'assaisonnement.
- Frire les racines et la julienne de poireaux pour le croquant.
- Torrifier les noisettes concassées.
- Cuire les lentilles beluga.

Préparer les îles flottantes

- Monter les blancs en neige, saler puis ajouter les graines de lin et pavot délicatement sans casser les blancs.
- Plaquer les blancs en bac à bord de 4 à 5 cm de haut.
- Filmer et cuire au four vapeur pendant 10 min.

Dresser l'île flottante

- Dresser le velouté de carottes et les lentilles beluga.
- Portionner les îles flottantes et déposer sur le velouté de carottes avec les lentilles.
- Ajouter les poireaux frits et les noisettes.



100

120
min

Maternelle



Élémentaire



Collège



Lycée



Tout public

Burger végétarien du Val de Saire



Wilfried LEPIONNIER

Collège de Lessay
LESSAY (50)



Maxens BODIN

Lycée hôtelier Maurice Marland
GRANVILLE (50)

Ingrédients	Quantité
Carottes	10 kg
Lentilles corail	2,5 kg
Sucre roux	0,750 kg
Farine de pois chiches	0,500 kg
Miel	0,400 kg
Tomme normande	0,150 kg
Lait	4 l
Vinaigre de cidre	2,5 l
Eau	2 l
Œufs	80 pièces
Poireaux	30 pièces
Échalotes	20 pièces
Oignons	10 pièces
Ail	2 têtes
Beurre fermier	PM
Sel, poivre	PM

Préparer les légumes

- Laver et éplucher les légumes.
- Couper $\frac{3}{4}$ des carottes en dés et tailler le reste en fines rondelles.
- Émincer les blancs de poireaux.
- Ciseler les échalotes et les oignons, hacher l'ail.
- Faire suer les oignons, les échalotes et l'ail. Répartir $\frac{3}{4}$ $\frac{1}{4}$.
- Cuire les dés de carottes à l'anglaise avec le vert de poireaux. Assaisonner.
- Faire une fondue de blancs de poireaux avec le beurre.
- Cuire les lentilles corail à l'anglaise.
- Porter à ébullition 2 l de vinaigre de cidre, le sucre, du sel, et 2 l d'eau. Verser sur les fines rondelles de carottes. Couvrir, éteindre le feu et laisser mariner en cellule de refroidissement afin d'obtenir des pickles de carottes.
- Une fois refroidi, égoutter et conserver l'eau des carottes. Remettre le tout en cellule.

Préparer l'omelette tenant lieu de pain burger

- Faire une omelette avec 50 œufs et les $\frac{3}{4}$ échalotes, ail, oignons.

Préparer la galette de légumes

- Faire une galette avec les légumes et les lentilles corail de la première étape.
- Ajouter la farine de pois chiches, 30 œufs, le lait, et détendre avec la moitié de l'eau des carottes.
- Assaisonner.
- Cuire au four à 190° C à sec pendant 20 min.

Préparer le « ketchup » de carottes

- Mixer les dés de carottes avec miel, le reste d'eau des carottes et de vinaigre de cidre puis assaisonner.

Préparer le montage

- Détailler la Tomme normande en fines tranches, enlever la croûte.
- Détailler avec les cercles les galettes et les omelettes.

Montage

- Commencer par la galette, le ketchup de carottes, les pickles de carottes, l'omelette, la Tomme normande, à nouveau le ketchup et finir par la galette.
- Remettre à température.





Maternelle



Élémentaire



Collège



Lycée



Tout public

Aux couleurs de notre Terre



James MORAIDA

Lycée Albert Sorel
HONFLEUR (14)



Lisa BLANCO

Lycée hôtelier Maurice Marland
GRANVILLE (50)

Ingrédients	Quantité
Carottes	15 kg
Semoule	5 kg
Pommes de terre	4 kg
Noix	1 kg
Chapelure brune	1 kg
Beurre	1 kg
Graine de pavot	0,100 kg
Jus de pomme	10 l
Crème	8 l
Huile	1 l
Calvados	1 l
Vinaigre de cidre	0,100 l
Poireaux	30 pièces
Œufs	30 pièces
Oignons	10 pièces
Échalotes	10 pièces
Bûchettes de fromage de chèvre	10 pièces
Ail	5 gousses
Persil	1 botte
Sel, poivre	PM
Farine : 250 g + appareil à galette végétarienne	PM

Préparer les légumes

- Laver, éplucher, tailler les légumes.
- Diviser en trois les poireaux de sorte à avoir une partie que de blanc, une autre avec du blanc et du vert et une dernière partie avec uniquement du vert.

Préparer la sauce au blanc de poireau

- Faire revenir 10 oignons et ajouter le blanc de poireaux coupé en rondelles, les faire suer.
- Déglacer au Calvados, laisser réduire.
- Ajouter le jus de pommes, laisser réduire à nouveau.

Préparer les purées

- Réaliser une première purée à base de pommes de terre coupées en dés.
- Réaliser une seconde purée à base de 4 kg de carottes coupées en rondelles.

Préparer la galette végétarienne

- Faire revenir en brunoise 11 kg de carottes dans de l'huile (PM) et du beurre (PM), les débarrasser au frais.
- Faire suer les poireaux coupés en rondelles avec du beurre (PM) et de l'huile (PM) puis réserver.
- Pour l'appareil à galette végétarienne, mélanger 20 œufs, 800 g de chapelure, de la farine, sel, poivre, 10 bûchettes de chèvres coupées en dés ainsi que 900 g de noix concassées.
- Ajouter un peu de purée de carottes, et un peu de purée de pommes de terre jusqu'à obtention d'une texture qui se tienne à la cuisson.
- Ajouter la brunoise de carottes et la tombée de poireaux à l'appareil à galette.
- Mettre en forme les galettes dans des cercles en inox, les snacker de chaque côté dans une poêle avec de l'huile (PM) et du beurre (PM). Les débarrasser sur une plaque à pâtisserie.

Préparer le flan de carotte

- Mélanger 3 kg de purée de carottes, 10 œufs, 1 l de crème, sel et poivre.
- Pocher cet appareil par-dessus les galettes végétariennes.
- Parsemer de 200 g de chapelure brune puis les réserver au frais.
- Remettre au four à 180° C pendant 10 min juste avant de servir.

Préparer le pesto de poireau

- Cuire à l'anglaise le vert de poireau coupé en rondelles.
- Ajouter 10 échalotes ciselées, 5 gousses d'ails entières puis les égoutter et mixer le tout au blender, en ajoutant de l'huile (PM), presque tout le bouquet de persil et le vinaigre de cidre.
- Mettre en pipette.

Préparer un roux

- Réaliser un roux avec 250 g de beurre et 250 g de farine pour épaissir la sauce au blanc de poireau. A la fin, crémier (7 l).

- Cuire la semoule, égrainer, ajouter 250 g de beurre fondu, ajouter les graines de pavot, les 100 g de noix et finir par le reste du bouquet de persil.

- Dresser les assiettes à votre convenance.



L'établissement qui a reçu le challenge

Lycée professionnel Clément Ader
 Prouiseure : DESCAMPS Anne

Le Jury

MARIE Emmanuel	Région Normandie
LEBON Guillaume	Région Normandie
LAUREAU Julien	Département de la Seine-Maritime
LEROY Sébastien	Département de l'Eure
LENFANT Jean-Marie	Elu Chambres d'agriculture de Normandie
RAUX BROUT Stéphanie	Chambre d'agriculture de Normandie
LECOEUR Ludovic	AGORES
LAMARRE Marie	INTERBEV Normandie



Le bœuf de race normande

Les recettes

 Wrap de rôti de bœuf et tartare de bœuf cuit aux graines de tournesol	44
 Bourguignon de Noah et Martine	46
 Pavé de rumsteck, écrasé de pommes de terre printanier et endives braisées sauce au cidre	48
 Burger normand	50
 Pavé de bœuf Anthyme	52
 Pané de rumsteck et brochette de légumes, duo de lentilles	54
 Rigouillettes de rumsteck et son trio de légumes	56
 Galette de pain pita à la normande	58



Maternelle



Élémentaire



Collège



Lycée



Tout public

Wrap de rôti de bœuf et tartare de bœuf cuit aux graines de tournesol



Katheline COSNARD

Lycée Clément Ader
BERNAY (27)



Patrick DALLIAS

Lycée Delamare-Deboutteville
FORGES-LES-EAUX (76)

Wrap de rôti de bœuf et tartare de bœuf cuit aux graines de tournesol

Ingrédients	Quantité
Pommes de terre	80 kg
Carottes	22 kg
Poireaux	20 kg
Rumsteck de bœuf normand	15 kg
Endives	6 kg
Farine de blé	5,6 kg
Radis	2,5 kg
Oignons jaunes	2,5 kg
Beurre d'Isigny AOP	0,500 kg
Graines de tournesol	0,500 kg
Miel	0,250 kg
Huile de colza	3 l
Huile de tournesol	0,600 l
Vinaigre de cidre	0,150 l
Œufs	80 pièces
Sel	PM
Poivre	PM

Préparer les wraps

- Tamiser la farine et le sel dans un grand saladier.
- Ajouter le beurre et l'incorporer du bout des doigts, rapidement et délicatement.
- Ajouter de l'eau tiède progressivement tout en battant.
- Rassembler la pâte en boule et la pétrir sur le plan de travail jusqu'à ce qu'elle soit lisse.
- Déposer la pâte dans un saladier et laisser reposer sous un linge 10 à 15 min.
- Fariner le plan de travail et diviser la pâte en 100 parts égales (0,090 kg).
- Façonner très finement en forme de galette de 15-20 cm de diamètre à l'aide d'un rouleau à pâtisserie.
- Cuire les galettes dans une poêle bien chaude 1 à 2 min de chaque côté. Il faut que la pâte soit souple afin de pouvoir la rouler.
- Retirer du feu dès l'apparition de taches brunes et réserver dans une assiette couverte d'un linge.

Préparer la viande

- Mélanger le miel, du sel et du poivre et enduire 8 kg de rumsteck de bœuf.
- Mettre au four à 120° C jusqu'à atteindre 48° C à cœur.
- Une fois cuit, couper en fines tranches (20 à 70 g par personne).

Préparer les légumes

- Laver et éplucher les légumes.
- Les émincer en julienne et laisser macérer avec un peu de vinaigrette pendant 20 min.
- Étaler le wrap. Disposer une tranche de bœuf puis une couche 0,100 kg de légumes.
- Rouler et bloquer à l'aide de pics.
- Couper en plusieurs morceaux le wrap garni.
- Réserver au frais.

Préparer le tartare de bœuf cuit aux graines de tournesol et à la vinaigrette de cidre

- Tailler 7 kg de rumsteck en tartare.
- Snacker, laisser refroidir.
- Tailler finement les radis et les oignons puis les incorporer au tartare.
- Ajouter les graines de tournesol.
- Ajouter la vinaigrette de cidre.
- Vérifier l'assaisonnement et disposer dans de petits ramequins (0,060 kg par personne).
- Réserver au frais.

Préparer la galette de pommes de terre, poireaux, carottes et oignons

- Laver et éplucher les légumes.
- Râper en julienne puis incorporer les œufs, le sel et le poivre.
- Réaliser des galettes assez épaisses (0,120 kg) sur une plaque avec feuille de papier cuisson.
- Cuire à 170° C pendant 30 min. Vérifier la cuisson.

Dresser

- Dans une assiette, disposer les morceaux de wrap garnis en arc de cercle.
- Déposer le dôme de tartare de bœuf et les galettes de légumes sur le côté de l'assiette.
- Assaisonner avec la vinaigrette en filet sur le tout.



Maternelle



Élémentaire



Collège



Lycée



Tout public

Bourguignon de Noah et Martine



Noah DUGARDIN

Lycée Clément Ader
BERNAY (27)



Martine RENARD

Collège François Villon
FAUVILLE-EN-CAUX (76)

Ingrédients	Quantité
Pommes de terre	20 kg
Bœuf	12 kg
Carottes	5 kg
Navets	5 kg
Endives	5 kg
Poireaux	1 kg
Oignons	1 kg
Beurre d'Isigny AOP	0,500 kg
Lait	3 l
Pommeau de Normandie	0,500 l
Vinaigre de cidre	0,300 l
Cidre	2 verres
Œufs	30 pièces
Ail	5 pièces
Farine de pois chiche	50 càs
Farine	50 càs
Huile	PM
Graines de pavot	PM
Persil	PM
Sel	PM
Poivre	PM

Préparer la viande

- Faire revenir les oignons dans le beurre.
- Couper le bœuf en petits morceaux.
- Ajouter les morceaux aux oignons et faire dorer la viande.
- Ajouter le vinaigre de cidre et le pommeau.
- Ajouter la farine, bien mélanger.
- Ajouter de l'eau juste au-dessus de la viande.
- Mettre les poireaux, carottes et laisser mijoter 2h.

Préparation de la galette de légumes

- Éplucher les légumes.
 - Faire cuire les pommes de terre à l'eau.
 - Râper les carottes et les navets, puis les faire revenir à la poêle pendant 20 min avec l'ail et le persil.
 - Une fois les pommes de terre cuites, les mettre en purée puis rajouter les œufs et le lait.
 - Ajouter la farine de pois chiches.
 - Incorporer les légumes râpés cuits à la purée et bien mélanger.
 - Faire des palets de purée et cuire au four à 180° C pendant 15 à 20 min puis parsemer de graines de pavots.
- Émincer les endives, les faire revenir au beurre à la poêle et les maintenir au chaud pour le dressage.
 - Dresser les assiettes selon votre goût.



Maternelle



Élémentaire



Collège



Lycée



Tout public

Pavé de rumsteck, écrasé de pommes de terre printanier et endives braisées sauce au cidre



Lesly AUGER

Lycée Clément Ader
BERNAY (27)

Geoffrey LE BECHEC

Lycée Raymond Queneau
YVETOT (76)

Pavé de rumsteck, écrasé de pommes de terre printanier et endives braisées sauce au cidre

Ingrédients	Quantité
Pièce de bœuf rumsteck	15 kg
Pommes de terre	15 kg
Carottes	5 kg
Beurre d'Isigny AOP	2 kg
Oignons	1 kg
Farine	0,250 kg
Noisettes	0,200 kg
Lait	5 l
Cidre	5 l
Pommeau	0,5 l
Endives	50 pièces
Poireaux	1 botte
Persil	1 botte
Moutarde	1 pot
Sel	PM
Poivre	PM
Gros sel	PM

Préparer les légumes

- Laver les endives.
- Éplucher et laver les pommes de terre, carottes, poireaux, oignons, persil.

Préparer la viande

- Marquer le rumsteck à l'aide d'une sauteuse dans du beurre et enfourner à 70° C. Programmer la sonde à 55° C à cœur.

Préparer l'écrasé de pommes de terre-carottes

- Couper grossièrement les pommes de terre et carottes de même calibre puis les cuire dans une casserole d'eau salée.
- Vérifier la cuisson avec un couteau d'office.
- Une fois la cuisson terminée, retirer l'eau puis écraser les pommes de terre et les carottes. Émincer les poireaux et les oignons, les faire revenir dans du beurre et ajouter la moutarde.
- Ajouter ce mélange aux carottes et pommes de terre écrasées.
- Monter avec du beurre et du lait, saler et poivrer.

Préparer les endives sauce cidre-caramel

- Blanchir les endives en vapeur et vérifier la cuisson avec la pointe du couteau.
- Faire colorer les endives dans une sauteuse avec du beurre.
- Ajouter le sucre pour caraméliser puis déglacer au cidre.
- Retirer les endives de la sauteuse et faire réduire le caramel au cidre, le lier avec un roux blanc et ajouter le pommeau.

- Parsemer l'écrasé de noisettes concassées et persil haché.

Burger normand



100

120
min



Maternelle



Élémentaire



Collège



Lycée



Tout public



Hugo RAMBERT

Lycée Clément Ader
BERNAY (27)



Olivier TRIJEAUD

Collège Marcel Pagnol
GRAVIGNY (27)

Ingrédients	Quantité
Pommes de terre	20 kg
Bœuf normand (cœurs de rumsteck)	12 kg
Farine	11 kg
Carottes	5 kg
Oignons	5 kg
Beurre d'Isigny AOP	1,5 kg
Sucre	1 kg
Graines de lin blondes	0,200 kg
Graines de lin brunes	0,200 kg
Lait	4,5 l
Huile de colza	4,5 l
Vinaigre de cidre	2 l
Pommeau	1,5 l
Calvados	0,05 l
Œufs	100 pièces
Endives	20 pièces
Radis	8 bottes
Sel	PM
Poivre	PM
Huile pour friteuse	PM

Préparer la génoise salée

- Séparer les blancs des jaunes de 80 œufs, les monter en neige ferme puis réserver au frais.
- Mélanger les 80 jaunes et les 20 œufs entiers avec l'huile de colza et le lait.
- Incorporer progressivement la farine puis les blancs en neige.
- Plaquer délicatement sur du papier sulfurisé.
- Parsemer de graines de lin sur la moitié des plaques (dessus de burger).
- Cuire à 180° C pendant 10 à 12 min et réserver.

Préparer les légumes

- Laver et éplucher les pommes de terre, garder les épluchures afin de les faire frire en chips.
- Laver les carottes et les tailler en tagliatelles fines. Les faire frire en chips également.
- Tailler les pommes de terre en frites et réserver dans de l'eau au frais.
- Laver et équeuter les radis puis les tailler en tranches fines. Mettre à cuire dans une casserole avec le sucre, le vinaigre de cidre et 3 l d'eau. Au premier bouillon retirer du feu, laisser reposer 10 min et égoutter.

- Préchauffer le four à 80° C.
- Snacker tous les côtés des rumstecks puis enfourner.
- Éplucher et ciseler les oignons. Les faire compoter avec le beurre puis flamber au calvados. Ajouter le pommeau.
- Laver et ciseler finement les endives puis réserver.
- Disposer les génoises dans les emporte-pièces en forme de cercle.

Dresser

- Disposer le disque de génoise sans les graines puis mettre la compotée d'oignons, l'effiloché d'endive, les pickles de radis.
- Couper finement le bœuf, rajouter les tranches fines sur le burger puis couvrir du dernier cercle de génoise avec les graines de lin.
- Ajouter les frites et les chips de légumes.

Pavé de boeuf Anthyme



100



150
min



Maternelle



Élémentaire



Collège



Lycée



Tout public



Anthyme
COUPE-LEJEUNE

Lycée Clément Ader
BERNAY (27)



Marie MARTESI

Lycée Léopold Sédar Senghor
EVREUX (27)

Ingrédients	Quantité
Pièce de bœuf rumsteck	15 kg
Pommes de terre	15 kg
Carottes	5 kg
Beurre d'Isigny AOP	2,5 kg
Moutarde à l'ancienne	1 kg
Farine de pois chiche	1 kg
Échalotes	1 kg
Ciboulette	0,500 kg
Miel	0,500 kg
Sucre	0,200 kg
Graines de chanvre décortiquées	0,100 kg
Chapelure	0,100 kg
Graines de pavot	0,100 kg
Cidre fermier	10 l
Endives	50 pièces
Œufs entiers	30 pièces
Sel	PM
Poivre	PM

Préparer les légumes

- Éplucher et laver les pommes de terre et les carottes.
- Laver les endives et la ciboulette.
- Couper grossièrement les pommes de terre de même calibre puis les mettre à cuire dans une casserole d'eau salée. Vérifier la cuisson avec un couteau d'office.
- Une fois la cuisson terminée, retirer l'eau et écraser les pommes de terre à l'aide d'un fouet. Ajouter la moutarde à l'ancienne et la ciboulette hachée.
- Tailler les carottes en brunoise et les plonger dans une casserole d'eau froide salée et laisser cuire.
- Faire revenir les carottes dans le beurre et ajouter le miel.
- Saler et poivrer.
- Couper les endives en deux. Les faire revenir dans une poêle avec du beurre et les faire caraméliser avec le sucre.

Préparer la viande

- Découper le morceau de bœuf en pavés d'environ 0,150 kg.
- Réserver.
- Dans un cul de poule, mélanger les œufs, la farine de pois chiche, les graines de pavot, les graines de chanvre et la chapelure puis réserver.
- Ciseler les échalotes et les faire suer dans une casserole avec du beurre. Ajouter le cidre puis laisser réduire.
- Faire fondre du beurre et ajouter la farine de pois chiche pour obtenir le roux qui servira à intégrer la sauce au cidre.
- Paner les pavés et les faire cuire à feu vif.
- Dresser vos assiettes avec un pavé de bœuf, une endive braisée, de la brunoise de légumes, de la purée et de la sauce.



Maternelle



Élémentaire



Collège



Lycée



Tout public

Pané de rumsteck et brochette de légumes, duo de lentilles



Malcom
MARECHAL – OLLIVIER

Lycée Clément Ader
BERNAY (27)



Franck BONDIS

Collège Ferdinand Buisson
LOUVIERS (27)

Pané de rumsteck et brochette de légumes, duo de lentilles

Ingrédients	Quantité
Rumsteck	12 kg
Carottes	6 kg
Navets	6 kg
Lentilles vertes	5 kg
Farine	3 kg
Lentilles corail	2,5 kg
Oignons	2 kg
Graines de chia	1 kg
Échalotes	1 kg
Graines de pavot	1 kg
Graines de chanvre décortiquées	1 kg
Brisure de noisettes	1 kg
Beurre	0,5 kg
Cidre	2 l
Vinaigre de cidre	1 l
Œufs	60 pièces
Radis	12 bottes
Miel	1 pot
Sel	PM
Poivre	PM



Préparer les légumes

- Préparer les légumes
- Laver et éplucher les légumes. Mettre les fanes de radis de côté.
- Tailler les légumes en bâtonnets de 3 cm.
- Ciseler les échalotes et émincer les oignons.
- Cuire les navets, radis et carottes à blanc.
- Une fois cuits, caraméliser légèrement les légumes et ajouter le miel.

Préparer la panure à l'anglaise

- Battre les œufs et les mettre de côté.
- Mélanger toutes les graines et les noisettes brisées pour la panure.
- Réserver jusqu'à la cuisson de la viande.

Préparer la sauce

- Faire réduire les échalotes avec du beurre.
- Ensuite faire une réduction avec le vinaigre de cidre.
- Laisser réduire.
- Épaissir et assaisonner la sauce.

Préparer les lentilles

- Faire revenir les oignons dans du beurre, mettre les lentilles vertes, mouiller et faire cuire pendant 20 minutes.
- 5 minutes avant la fin de la cuisson, ajouter les lentilles corail.

Cuire la viande

- Cuire les panés de rumsteck en direct.

Conseil

- Le rumsteck pané peut être préparé la veille.



Maternelle



Élémentaire



Collège



Lycée



Tout public

Aiguillettes de rumsteck et son trio de légumes



Judicael DUTHIL-CHION

Lycée Clément Ader
BERNAY (27)



David METOIS

Lycée André Maurois
ELBEUF (76)

Aiguillettes de rumsteck et son trio de légumes

Ingrédients	Quantité
Pommes de terre	30 kg
Oignons	10 kg
Poireaux	10 kg
Beurre	2,5 kg
Rumsteck	1,7 kg
Sucre	0,500 kg
Farine	0,500 kg
Noisettes	0,500 kg
Beurre	0,500 kg
Miel	0,250 kg
Cidre	2 l
Radis	12 bottes
Persil	1 botte
Sel	PM
Poivre	PM

Préparer les légumes

- Laver et éplucher les légumes.
- Tailler les carottes en bâtonnets.
- Couper les pommes de terre en lamelles.
- Émincer finement les poireaux, les oignons et le persil.
- Concasser les noisettes.
- Glacer les carottes.
- Commencer à faire fondre les poireaux.
- Faire sauter les pommes de terre à la poêle.

Préparer un roux

- Démarrer la réduction de la sauce au cidre avec le miel.
- Lier afin d'obtenir un roux.

Préparer la viande

- Tailler la viande en aiguillettes.
- Sauter la viande à la minute.
- Dresser et disposer la sauce à part.



Maternelle



Élémentaire



Collège



Lycée



Tout public

Galette de pain pita à la normande



Nolane MARANDEL

Lycée Clément Ader
BERNAY (27)



Dany DAMBO

Lycée Victor Lépine
CAEN (14)

Galette de pain pita à la normande

Ingrédients	Quantité
Pommes de terre	15 kg
Bœuf	8 kg
Carottes	5 kg
Farine	3,2 kg
Radis	3 kg
Beurre	0,500 kg
Levure	0,040 kg
Eau	1,6 l
Vinaigre de cidre	70 cl
Jus de pomme	5 cl
Jaunes d'œufs	20 pièces
Oignons	10 pièces
Sucre	16 càs
Miel	8 càs
Huile de colza	8 càs
Persil	2 bottes
Ciboulette	2 bottes
Ail	PM
Sel	PM
Poivre	PM
Gros sel	PM
Grains de poivre	PM
Laurier	PM

Préparer les légumes

- Éplucher, laver et couper les pommes de terre en rondelles et émincer les carottes, radis, oignons.
- Mettre à chauffer le vinaigre de cidre avec le sucre, de l'eau, du gros sel, quelques grains de poivre et du laurier.
- Porter à ébullition, ensuite rajouter un quart des carottes, radis et oignons.
- Sortir la préparation au bout de 12 min en la versant dans un récipient, puis conserver au frigo.

Préparer la pâte à pain pita

- Prendre un cul de poule et mélanger la farine, l'eau, la levure.
- Pour la levure, étayer avec de l'eau tiède puis incorporer l'huile et le miel.
- Mélanger jusqu'à obtenir une pâte homogène.
- Ensuite laisser la pâte lever pendant 30 min sous un torchon humide.

Préparer la viande

- Émincer la viande puis la laisser mariner pendant 10 min dans de l'huile, du vinaigre de cidre, du sel, du poivre et de l'ail.
- Faire chauffer l'huile, rajouter le reste des carottes, radis et oignons pendant 10 min.
- Incorporer dans la sauteuse les légumes sautés puis la viande durant 7 min, puis réserver la viande au chaud.

- Dans une russe, faire réduire le vinaigre et les échalotes, rajouter les jaunes d'œufs.
- Monter un sabayon puis incorporer le beurre fondu avec de l'ail, le persil et la ciboulette.
- Finir avec 5 cl de jus de pomme.

- Cuire les galettes pita environ 3 min de chaque côté.

- Faire frire les pommes de terre en deux cuissons : la première à 170° C pendant 3 min et la deuxième 5 min à 190° C.

- Dresser avec la sauce intégrée au mélange viande et légumes dans le pain pita.



L'établissement qui a reçu le challenge

Salon RestHotel – Alliance Expo

Le Jury

EUDIER Clotilde	Région Normandie
LECOEUR Ludovic	AGORES
LAUREAU Julien	Conseil Départemental 76
LEBON Guillaume	Région Normandie
BANKOVSKI Antoine	Région Normandie
MARIE Emmanuel	Région Normandie
RICHARD Pierre	Lycée Clément ADER



La pintade de Normandie

Les recettes

 Fricassée de pintade et ses légumes d'automne	62
 Un air de pintade	64
 Tenders à la bonne franquette avec méli mélo de frites de légumes sauce barbecue à la normande	66
 Cordon pintade, camembert, purées d'automne, pomme fruit rôtie	68
 Pintade snackée et son duo de pomme	70
 Pintade braisée au cidre et écrasé de légumes au camembert	72
 Déclinaison de pintade	74



Maternelle



Élémentaire



Collège



Lycée



Tout public

Fricassée de pintade et ses légumes d'automne



Nicolas LEFEBURE

Collège Pablo Picasso
ST ETIENNE DU ROUVRAY (76)

Fricassée de pintade et ses légumes d'automne

Ingrédients	Quantité
Préparation de la pintade	
Pintade	15 kg
Carotte	2 kg
Oignon	1 kg
Farine	0,500 kg
Cidre brut de Normandie	6 l
Crème fraîche d'Isigny AOP	1 l
Pommeau	0,050 l
Huile	0,030 l
Bouquet garni	PM
Sel, poivre	PM
Échalote	0.100 kg
Gratin Dauphinois	
Pommes de terre	10 kg
Crème liquide d'Isigny AOP	3 l
Camembert de Normandie AOP	5 pièces
Ail	5 gousses
Sel, poivre	PM
Duxelles Champignons pomme	
Échalote	0,500 kg
Champignons	3 kg
Pomme	2 kg
Crème fraîche d'Isigny AOP	1 l
Beurre frais d'Isigny AOP	0,250 kg
Sel, poivre	PM

Préparer les pintades

- Découper et désosser les pintades. Enlever la peau et couper en petites lamelles.
- Mettre à mariner avec le pommeau, le bouquet garni, l'échalote et les carottes pendant 1h30 au réfrigérateur.
- Faire revenir les oignons avec les os coupés. Déglacer avec le pommeau et le cidre. Ajouter le bouquet garni et les carottes.
- Laisser cuire 1h30. Passer au chinois.
- Ajouter la crème, faire réduire à nouveau.
- Faire revenir la pintade à l'huile, 30 min avant le service. Singer avec la farine et déglacer avec le fond de cuisson. Rectifier l'assaisonnement.

Préparer le gratin dauphinois

- Laver, éplucher et couper l'ail et les pommes de terre en lamelles très fines.
- Couper le camembert en petits dés.
- Mélanger l'ensemble dans un cul de poule, crémier, saler et poivrer. Mettre la préparation dans un plat au four pendant 35 min à 180° C.

Préparer la duxelles de champignons aux pommes

- Éplucher les échalotes, les champignons et les pommes.
- Couper l'ensemble en petits dés.
- Faire revenir les échalotes dans une sauteuse, ajouter les champignons et les pommes.
- En fin de cuisson, ajouter la crème. Rectifier l'assaisonnement.
- Dresser

Un air de pintade



100

150
min

Maternelle



Élémentaire



Collège



Lycée



Tout public



Nolane MARANDEL

Lycée Clément Ader
BERNAY (27)



Joseph WESS

Cité scolaire Marcel Gambier
LISIEUX (14)

Ingrédients	Quantité
Pomme de terre	20 kg
Pintade	15 kg
Carotte	6 kg
Champignons	3 kg
Échalote	2 kg
Oignons	1 kg
Miel	0,200 kg
Pomme	1 kg
Beurre d'Isigny AOP	1 kg
Cidre de Normandie	5 bouteilles
Crème d'Isigny AOP	2 l
Pommeau	0,010 l
Camembert de Normandie AOP	5 pièces

Préparer la garniture

- Émincer oignons (1 kg), quelques carottes et champignons et ciseler les échalotes.
- Ajouter les pommes.
- Éplucher, laver, les pommes de terre (20 kg) et les carottes (5 kg).
- Mouiller et couper à cru la pintade.
- Faire revenir dans 1 kg de beurre, 1 kg d'oignons, et 1 kg de carottes.
- Ajouter les morceaux de pintade et les marquer en cuisson. Déglacer et flamber au pommeau.
- Mouiller à hauteur avec le cidre. Ajouter le miel.
- Mettre au four pendant 40 min (couvert).
- Mettre les pommes de terre à cuire et les carottes (départ à froid).
- Mixer les pommes de terre et les carottes avec du beurre et de la crème. Ajouter le camembert. Mixer à nouveau.

Sortir la pintade

- Débarrasser.
- Filtrer le jus de cuisson, le faire réduire de moitié et ajouter la crème.
- Faire sauter les champignons et les morceaux de pomme. Les ajouter à la réduction de jus de cuisson.
- Dresser.



Maternelle



Élémentaire



Collège



Lycée



Tout public

Tenders à la bonne franquette avec méli-mélo de frites de légumes sauce BBQ à la normande



Wilfried LEPIONNIER

Collège Georges Desdevises
du Désert
LESSAY (50)



Maxens BODIN

Lycée Hôtelier Maurice Marland
GRANVILLE (50)

Tenders à la bonne franquette avec méli-mélo de frites de légumes sauce BBQ à la normande

Ingrédients	Quantité
Pomme de terre	20 kg
Carotte	20 kg
Potimarron	20 kg
Camembert de Normandie AOP	2,5 kg
Sucre	2 kg
Miel	0,400 kg
Œuf	80 pièces
Pintade entière	13 pièces
Oignon	10 pièces
Ail	10 pièces
Pommeau	1 bouteille
Cidre de Normandie	1 bouteille
Farine	PM
Chapelure	PM
Graines de courge	PM
Huile	PM
Sel, poivre	PM

Préparer les légumes

- Tailler en frites.

Préparer la pintade

- Désosser, retirer la peau, concasser les carcasses. Puis tailler la moitié de la viande en aiguillettes et l'autre moitié en plus grandes tranches pour farcir au camembert.
- Préparer un fond avec les oignons, de l'ail, la carcasse de pintade et une parure de légumes.
- Mettre à griller sur la peau au four.
- Passer le fond au chinois.
- Déglacer au pommeau et au cidre, assaisonner.
- Faire un caramel (miel, sucre) et cuire avec le fond.
- Paner les aiguillettes en 2 fois (farine, œufs, chapelure, graines de courge mixées et peau de pintade grillée et mixée). Assaisonner.
- Blanchir les frites à 160° C.
- Frire les tenders.
- Finir la cuisson des frites et saler.
- Dresser.



Maternelle



Élémentaire



Collège



Lycée



Tout public

Cordon pintade, camembert, purées d'automne, pomme fruit rôtie



Émilie Martineau

Collège Georges Brassens
ÉCOUCHÉ LES VALLÉES (61)

Cordon pintade, camembert, purées d'automne, pomme fruit rôtie

Ingrédients	Quantité
Pomme de terre	30 kg
Potimarron	7 kg
Champignons	7 kg
Chapelure	6 kg
Farine	3 kg
Crème d'Isigny AOP	1,500 kg
Carotte	1 kg
Oignon	1 kg
Beurre d'Isigny AOP	1 kg
Ail	0,200 kg
Pommeau	1 l
Pomme	50 pièces
Œufs	40 pièces
Pintade	13 pièces
Camembert de Normandie AOP	8 pièces
Sel, poivre	PM

Préparer la pintade

- Découper les morceaux et les désosser.
- Concasser les carcasses.
- Éplucher 0,750 kg de carottes, 0,750 kg d'oignons, l'ail et couper en mirepoix.
- Réunir la garniture mirepoix et carcasses dans un plat. Cuire au four pendant 45 min à 200° C.
- Une fois la cuisson terminée, déglacer le tout au pommeau et mouiller à l'eau. Laisser réduire. Passer le jus au chinois étamine. Lier si besoin et rectifier l'assaisonnement.

Réaliser les cordons bleus

- Parer les cuisses et les blancs de pintade.
- Avec les parures, réaliser une farce avec le reste de carottes (0,250 kg) et d'oignons (0,250 kg).
- Saler et poivrer.
- Couper les camemberts en tranche sur le sens de la longueur.
- Aplatir les blancs et les cuisses de pintade et farcir. Plier en portefeuille.
- Paner les morceaux avec de la farine, de l'œuf et de la chapelure.
- Rissoler les morceaux, puis terminer la cuisson au four pendant 35 min à 160° C.
- Vérifier la cuisson à cœur avec un thermomètre (65° C).

Réaliser les purées

- Éplucher les pommes de terre, les potimarrons et les champignons pour faire 2 purées.
- Cuire 15 kg de pommes de terre avec les 7 kg de potimarron. Saler.
- Cuire 15 kg de pommes de terre avec les 7 kg de champignons. Saler.
- Égoutter ensuite chaque préparation et réaliser les purées. Assaisonner avec le beurre (0,500 kg pour chaque purée) et la crème (0,750 kg pour chaque purée) du sel et du poivre.
- Laver les pommes, les couper en deux. Ôter les pépins.
- Cuire les pommes au four pendant 12 min à 180° C, jusqu'à caramélisation.

Dresser les cordons avec la sauce, les 2 purées et 1/2 pomme.



Maternelle



Élémentaire



Collège



Lycée



Tout public

Pintade snackée et son duo de pomme



Julien LEVERCNEUX

Restaurant scolaire Joliot Curie
BLAINVILLE SUR ORNE (14)

Pintade snackée et son duo de pomme

Ingrédients	Quantité
Pintade	13 pièces
Pomme	5 kg
Pomme de terre	5 kg
Crème d'Isigny AOP	5 kg
Oignon	2,5 kg
Carotte	2,5 kg
Champignons	1 kg
Farine	PM
Beurre d'Isigny AOP	PM
Ail	PM
Cidre de Normandie	PM
Sel, poivre	PM

Préparer les légumes

- Éplucher et laver les carottes, les oignons, les pommes de terre et les champignons pour :
- Couper les carottes et les oignons pour faire un fond de volaille.
- Couper les pommes et les pommes de terre en brunoise.
- Couper les champignons en cubes, le plus fin possible.
- Couper la pintade à cru, garder la carcasse.
- Faire revenir les carottes et les oignons dans du beurre, puis ajouter les os de la pintade. Mouiller à hauteur (eau).

Préparer les pintades

- Filmer les morceaux de pintade, les cuire à cœur au four vapeur à 75° C
- Cuire les pommes de terre déjà coupées à l'eau. Les passer ensuite dans une poêle avec du beurre.
- Cuire les pommes à la poêle.
- Faire revenir les champignons dans du beurre, une fois saisis ajouter du cidre et l'ail. Une fois le cidre évaporé, sécher les champignons au four.
- Passer le jus de volaille au chinois. Faire réduire le jus et crémer. Ajouter du cidre, si trop liquide, épaissir avec un roux (farine et beurre).
- Snacker les morceaux de pintade.
- Dresser.



Maternelle



Élémentaire



Collège



Lycée



Tout public

Pintade braisée au cidre et écrasé de légumes au camembert



Judicaël DUTHIL-CHION

Lycée professionnel
Clément Ader
BERNAY (27)



David MÉTOIS

Lycée Maurois
ELBEUF (50)

Pintade braisée au cidre et écrasé de légumes au camembert

Ingrédients	Quantité
Pomme de terre	5 kg
Champignons	0,600 kg
Beurre d'Isigny AOP	0,500 kg
Oignon	0,400 kg
Carotte	0,300 kg
Farine	0,300 kg
Cidre de Normandie	2 l
Crème fraîche d'Isigny AOP	2 l
Pintade	20 pièces
Camembert de Normandie AOP	7 pièces

Désosser la pintade

- Réaliser un fond blanc (carcasses, oignons, carottes). Déglacer au cidre, mouiller à hauteur (eau).
- Pré-cuire (poêler) les morceaux de pintade 10 min et réserver la graisse pour sauter les légumes à venir.

Préparer les légumes

- Tailler en brunoise les pommes de terre, champignons, carottes.
- Cuire les légumes séparément (pommes de terre pochées, champignons et carottes poêlés), puis les assembler au beurre.
- Réaliser l'écrasé, ajouter le camembert en petits dés, le laisser fondre tout en remuant et garder à température.

- Passer le fond blanc au chinois, puis réduire.
- Terminer la cuisson de la pintade dans le fond pendant 40 min. En fin de cuisson décanter la pintade.
- Monter le fond à la crème.
- Réaliser un roux (tant pour tant farine / beurre 80 g / l de fond).
- Terminer la sauce suprême (fond décanté monté à la crème + roux).

- Dresser.

Déclinaison de pintade



100



150
min



Maternelle



Élémentaire



Collège



Lycée



Tout public



James MORAIDA

Lycée Albert Sorel
HONFLEUR (14)



Lisa BLANCO

Groupe FIM
ST LO (50)

Ingrédients	Quantité
Crème d'Isigny AOP	Environ 6 kg
Chapelure	Environ 5 kg
Pomme	3 kg
Miel	1 kg
Cidre	5 l
Pomme de terre	100 pièces
Carotte	40 pièces
Œuf	30 pièces
Pintade	20 pièces
Potimarron	10 pièces
Oignon	10 pièces
Ail	10 gousses
Persil	1 botte
Beurre d'Isigny AOP (roux)	PM
Farine (roux)	PM
Thym	PM
Huile de colza	PM
Sel, poivre	PM

- Préparer le fond avec une garniture aromatique en utilisant quelques carottes, pommes, oignons, et le thym et le persil.

Préparer les légumes

- En brunoise pour les pommes et carottes
- Éplucher et tailler pommes de terre, potimarron.
- Lancer la cuisson des purées (potimarron, pommes de terre).
- Mariner les ailes de pintade dans du miel et de l'huile de colza. Réserver au frais.
- Faire revenir la brunoise de carottes et pommes jusqu'à ce qu'elle soit fondante. Mixer les suprêmes et y ajouter la crème à la fin.
- Monter les ballotines en incorporant la brunoise au centre et les cuire à la vapeur environ 15 min.
- Vérifier la cuisson des légumes pour les purées.
- Mixer finement le potimarron pour réaliser un flan, ajouter les œufs, la crème, le sel et le poivre, puis cuire environ 40 min à 170° C.
- Pour les pommes de terre, réaliser un écrasé, puis ajouter les cuisses de pintade préalablement cuites dans le bouillon et les émietter. Rectifier l'assaisonnement. Former des croquettes, les paner, puis les frire.
- Préparer la sauce en réduisant le jus de cuisson. Ajouter un roux pour épaissir, puis incorporer la crème.
- Cuire les ailes au four façon « wings » de poulet.
- Dresser.



L'établissement qui a reçu le challenge

MFR Trun-Argentan (61)

Directeur : LEBRETON Vincent

Le Jury

MAIGNAN Agnès	Région Normandie
MARIE Emmanuel	Région Normandie
LECOEUR Ludovic	AGORES
THOMAS Joël	Département de la Manche
DUTACQ Sébastien	Référent filière céréale - Moulin d'Auguste
FLORIAN Papin	Elu Chambres agriculture de Normandie



Le dessert sans contenant

Les recettes

 Éclair normand	78
 Tarte tatin revisitée et son crémeux aux pommes au cidre	80
 Douceur normande	82
 Cara-pomme	84
 Tuile fourrée normande	86
 Sablé chou chou caramel	88

Éclair normand



100

150
min



Maternelle



Élémentaire



Collège



Lycée



Tout public



Émilie MORINIERE

MFR du Perche
MORTAGNE-AU-PERCHE (61)



Evan MARIE-GEDIK

Cuisine et Cave
IFS (14)

Ingrédients	Quantité
Crème entière d'Isigny AOP	5 kg (+ 10 cuillères à soupe)
Beurre doux d'Isigny AOP	1,9 kg
Farine	1,5 kg
Sucre glace	1 kg
Miel de Normandie	0,400 kg
Noix	0,300 kg
Noisettes	0,300 kg
Sucre semoule	1,280 kg
Farine de pomme	0,150 kg
Eau	3 l
Calvados	4 cl
Pommes	100 pièces
Œufs	48 pièces
Sel	PM

Préparer la pâte à choux

- Préchauffer le four à 180° C.
- Mettre 2,5 l d'eau, 1 kg de beurre, 0,150 kg de sucre et le sel dans une casserole et porter à ébullition.
- Hors du feu, ajouter la farine et mélanger pour former une boule.
- Ajouter 40 œufs un à un en mélangeant énergiquement. Former les éclairs avec une poche à douille sur une plaque et enfourner. Laisser cuire 15 min, puis descendre la température à 150° C pendant 10 min.
- Sortir du four et mettre sur une grille pour faire refroidir.

Préparer le biscuit à la pomme

- Procéder comme pour la pâte à choux ci-dessus avec 0,150 kg de farine de pomme, 0,200 kg de beurre, 8 œufs, 0,5 l d'eau, 0,025 kg de sucre semoule et du sel fin.

Préparer la garniture à la pomme

- Éplucher et vider les 100 pommes.
- Tailler les pommes en petits cubes.
- Faire fondre 0,400 kg de beurre, faire colorer les pommes et ajouter le miel pour caraméliser le tout.
- Arroser les pommes avec le calvados et faire flamber.
- Hors du feu, ajouter les $\frac{3}{4}$ du mélange de noix et noisettes concassées.
- Réserver.

Préparer la chantilly

- Mettre la crème et le sucre-glace dans le bol du batteur.
- Monter la chantilly à consistance souhaitée.
- Réserver au frais.

Préparer le caramel au beurre salé

- Mettre 1,100 kg de sucre semoule dans une casserole et réaliser un caramel à sec.
- Ajouter 10 cuillères à soupe de crème épaisse sur feu doux.
- Toujours sur feu doux, ajouter 0,500 kg de beurre en petits morceaux et le sel, bien mélanger.
- Hors du feu, mélanger pour homogénéiser le tout.

Dresser

- Ouvrir l'éclair en retirant sa partie supérieure et la réserver.
- Au fond de la coque de l'éclair, mettre un peu de caramel et ajouter le mélange de pommes aux fruits secs (noix et noisettes).
- Mettre la chantilly dans une poche avec une douille cannelée et déposer la crème sur la garniture à la pomme.
- Émietter le biscuit à la pomme façon crumble et y ajouter le $\frac{1}{4}$ restant de noix et noisettes concassées.
- Déposer le chapeau de l'éclair sur la crème, ensuite mettre un peu de caramel sur le chapeau et saupoudrer le mélange émietté.
- Faire 2 ou 3 petits choux de chantilly pour décorer.



Maternelle



Élémentaire



Collège



Lycée



Tout public

Tarte tatin revisitée et son crémeux aux pommes au cidre



Céline BRUNG

Lycée Modeste Leroy
EVREUX (27)



Joshua COISEL

MFR Trun-Argentan
ARGENTAN (61)



Tarte tatin revisitée et son crémeux aux pommes au cidre

Ingrédients	Quantité
Pour 1 kg de pâte sablée	
Farine	2,500 kg
Beurre pommade	1,250 kg
Sucre	0,66 kg
Œufs	17 pièces
Sel	17 pincées
Citron	1 zeste
Pour les billes de pommes caramélisées	
Pommes	40 pièces
Sucre	0,600 kg
Beurre d'Isigny AOP	0,200 kg
Crème fraîche Isigny AOP	0,050 kg
Pour le caramel beurre salé	
Sucre	0,800 kg
Beurre d'Isigny AOP	0,400 kg
Crème liquide	1 l
Pour la gelée de pommes aux épluchures	
Eau	0,5 l
Sucre ou sucre de canne	0,350 kg
Épluchures et trognons de pommes	0,275 kg
Citron	½ unité
Pour le crémeux caramel	
Pommes	40 pièces
Cidre	300 cl
Sucre	0,120 kg
Sucre vanillé	1 sachet
Pour la chantilly	
Crème liquide (35 % de MG)	300 cl
Sucre glace	300 g
Vanille liquide	PM

Préparer la pâte sablée

- Délayer dans un bol les œufs, le sucre et les pincées de sel.
- Mettre 2,5 kg de farine sur le plan de travail en formant un puits et verser le contenu du bol.
- Ajouter un zeste de citron puis le beurre pommade.
- Malaxer le tout jusqu'à former une pâte homogène.
- Ensuite, étaler la pâte au rouleau et former des rectangles d'environ 12 cm de longueur et 4 cm de largeur.
- Placer les rectangles de pâte sablée sur du papier sulfurisé et enfourner à 175° C pendant 12 à 15 min.
- Laisser refroidir une fois la cuisson terminée.

Préparer les billes de pommes caramélisées

- Éplucher 40 pommes et faire des billes avec une cuillère à billes. Les faire caraméliser avec 200 g de beurre et 600 g de sucre.
- Garder les épluchures et les trognons qui serviront pour la gelée de pommes.

Préparer la gelée de pommes

- Pour préparer ½ litre de gelée de pommes, porter à ébullition 500 cl d'eau avec 350 g de sucre et 275 g d'épluchures et trognons de pommes. Y ajouter ½ jus de citron. Laisser mijoter jusqu'à gélification du jus.

Préparer le caramel beurre salé

- Verser le sucre petit à petit dans une casserole à feu doux pour le faire caraméliser sans jamais remuer car il risquerait de cristalliser.
- Ajouter le beurre demi-sel froid coupé en morceaux et mélanger énergiquement.
- Ensuite, ajouter la crème liquide chaude (35 % de matière grasse) et laisser réduire pendant 5 min à feu doux sans cesser de remuer.
- Laisser tiédir pendant 20 min puis le transférer dans un récipient.
- Réserver.

Préparer la chantilly

- A l'aide d'un batteur et d'un fouet très froids, monter 300 cl de crème liquide avec 300 g de sucre glace ou sucre semoule et de la vanille liquide. Petite astuce, mettre le sucre glace en 3 fois au début et au milieu puis le reste uniquement lorsque la chantilly est bien montée afin de la serrer. Bien veiller à ne pas aller plus loin car la chantilly risque de virer au beurre.

Préparer le crémeux caramel

- Réaliser le crémeux avec le reste des pommes, 300 cl de cidre, 120 g de sucre, 100 g de caramel beurre salé.
- Laisser mijoter le tout jusqu'à obtenir le goût désiré.
- Mixer le tout puis laisser refroidir. Une fois bien refroidi, ajouter au mélange un peu de crème chantilly préparée juste avant.

Dresser

- Mettre une couche de gelée de pommes sur chaque rectangle de pâte sablée.
- Ensuite, y déposer en quinconce 10 billes de pomme intercalées avec des touches de crémeux caramel, de chantilly et de caramel au beurre salé.
- Décorer avec des zestes de citron vert et/ou des bâtonnets de pommes.

Douceur normande



100



150
min



Maternelle



Élémentaire



Collège



Lycée



Tout public



David GOUPIL

Collège Pablo Picasso
SAINT-ETIENNE-DU-ROUVRAY (76)



Helana BRUNET

MFR Trun-Argentan
ARGENTAN (61)

Ingrédients	Quantité
Pommes	6 kg
Sucre en poudre	3,500 kg
Farine	3 kg
Beurre d'Isigny AOP	2,450 kg
Crème fraîche d'Isigny AOP	1 kg
Noisettes	1 kg
Noix	1 kg
Fari'Pommes	0,250 kg
Lait demi écrémé	1 l
Cidre de Normandie brut	0.5 l
Œufs entiers	22 pièces
Levure chimique	12 cuillères à café (cc)
Sel fin	PM

Préparer la pâte à crêpe

- Dans un cul de poule mettre 500 g de farine, 250 g de Fari'pommes, 9 œufs entiers, 100 g de sucre, le sel fin et 2 cuillères à café de levure chimique.
- Ajouter 1 l de lait, 1/2 l de cidre de Normandie et 50 g de beurre fondu.
- Mélanger jusqu'à obtenir une pâte à crêpe lisse.
- Laisser reposer et réserver au frais à peine 30 min.
- Cuire les crêpes (environ une trentaine de 30 cm de diamètre).

Préparer la sauce caramel au beurre salé

- Mettre dans une casserole 2 kg de sucre en poudre et cuire à sec.
- Une fois la couleur désirée obtenue, incorporer 1 kg de beurre en petits morceaux.
- Finir en ajoutant la crème fraîche (1 kg environ selon la consistance souhaitée).
- Séparer la sauce caramel en 2/3 pour l'assemblage, et 1/3 pour accompagner les pommes.

Préparer la garniture aux pommes

- Éplucher et vider les pommes.
- Les tailler-les en petits dés.
- Cuire les pommes avec un 1/3 de la sauce caramel environ 15 min.
- Réserver (laisser refroidir).

Préparer la pâte à crumble

- Directement sur le plan de travail, mélanger 0,500 kg de beurre et 0,500 kg de sucre en poudre.
- Incorporer 1 kg de farine, 0,200 kg de noix et 0,200 kg de noisettes concassées.
- Finir par incorporer 3 œufs entiers.
- Sabler la pâte.
- Mettre sur des plaques à pâtisserie, avec du papier sulfurisé, la pâte à crumble.
- Cuire au four à 180° C environ 7 min.
- Sortir du four et laisser de côté.

Préparer la base du biscuit

- Torrifier 0,500 kg de noisettes et faire griller 0,500 kg de noix. Garder 0,200 kg de noisettes et 0,200 kg de noix pour le montage.
- Dans une cuve de batteur avec la feuille, mettre 0,900 kg de beurre en pommade, 0,900 kg de sucre en poudre, 1,5 kg de farine et 10 cc de levure chimique. Ajouter une pincée de sel fin.
- Incorporer 10 œufs entiers puis 0,300 kg de noisettes en poudre et 0,300 kg de noix en poudre jusqu'à obtenir une pâte homogène.
- Sur 3 plaques à pâtisserie recouvertes de papier sulfurisé, étaler la pâte à biscuit à l'aide d'une autre feuille de papier sulfurisé et d'un rouleau à pâtisserie.
- Cuire au four à 170° C pendant environ 10 min. Surveiller la cuisson car la coloration doit être légère : le biscuit ne doit pas être trop cuit.
- Une fois cuit, laisser de côté.

Dresser

- Disposer la base à biscuit sur une planche à découper GN 1/1.
- Mettre sur cette base du biscuit, une première couche de pommes au caramel.
- Puis ajouter une épaisseur de crêpes avec une couche de 1/3 de sauce caramel avec les noisettes et les noix concassées restantes sur toute la surface des crêpes.
- Répéter deux fois en recouvrant d'une autre épaisseur de crêpes.
- Ajouter la dernière couche de pommes au caramel et de crêpes.
- Pour la dernière phase, terminer par le reste de sauce caramel puis parsemer le crumble émietté.
- Découper les 3 plaques en 3 x 11 ou 3 x 12 selon les besoins.

Cara-pomme



100



150
min



Maternelle



Élémentaire



Collège



Lycée



Tout public



Dominique RENAUD

Agent de restauration
SAINT-LÔ (50)



Louis LEBLANC

MFR Trun-Argentan
ARGENTAN (61)

Ingrédients	Quantité
Flocons d'avoine	4,500 kg
Farine	1,800 kg
Sucre en poudre	2 kg
Beurre pommade	1 kg
Noisettes	1 kg
Levure chimique	0,555 kg
Lait	500 cl
Crème liquide	500 cl
Feuilles de gélatine	70 pièces
Œufs entiers	10 pièces
Pommes	6 pièces
Sel	PM

Préparer la pâte à cookie aux flocons d'avoine

- Dans un cul de poule, blanchir le beurre mou avec le sucre.
- Ajouter 1 œuf et une pincée de sel.
- Ensuite, ajouter la farine, la levure, les flocons d'avoine et les noisettes.
- Mélanger puis disposer la pâte dans du papier film et lui donner la forme d'un boudin.
- Laisser reposer quelques minutes au frais.
- Retirer le papier film à l'aide d'un couteau et détailler le boudin de pâte en rondelle.
- Disposer les rondelles dans des cercles graissés puis enfourner environ 18 min à 180° C.
- Une fois la cuisson terminée, laisser refroidir quelques minutes puis décoller les cercles de la plaque.

Préparer le bavarois au caramel

- Mettre les feuilles de gélatine à tremper dans l'eau froide.
- Faire un caramel à sec dans une casserole avec les 90 g de sucre en poudre.
- Une fois le caramel fondu, ajouter un peu d'eau afin de stopper la cuisson et de conserver un caramel liquide.
- Hors du feu, continuer de mélanger.
- Lorsque le caramel cesse de bouillir, réserver.
- Dans une autre casserole, faire chauffer le lait.
- Pendant ce temps, ajouter des jaunes d'œufs dans un cul de poule.
- Ajouter les 30 g de sucre en poudre et faire blanchir le mélange à l'aide d'un fouet.

- Lorsque le lait bout, le verser dans le cul de poule et mélanger le tout.
- Ensuite, transvaser dans la casserole qui a servi à faire bouillir le lait.
- Cuire à la nappé le mélange à feu très doux pour éviter les grumeaux.
- Pendant la cuisson, remuer avec une spatule en formant des 8 dans le fond de la casserole.
- Lorsque la préparation nappé parfaitement la spatule, la crème est cuite.
- Ensuite, filtrer la crème dans une passoire fine au-dessus du cul de poule afin de retirer les éventuels morceaux d'œufs qui auraient coagulés à la cuisson.
- Incorporer les feuilles de gélatine puis fouetter vigoureusement.
- Ajouter le caramel puis mélanger jusqu'à l'obtention d'une crème lisse et homogène.
- Laisser refroidir de côté.
- Une fois la crème au caramel à température ambiante, verser la crème dans la cuve du batteur et la monter en crème fouettée.
- Enfin, ajouter la moitié de la crème fouettée au caramel et mélanger jusqu'à ce qu'il n'y ait plus de grumeaux.
- Puis incorporer délicatement le restant de la crème fouettée sans faire retomber la préparation pour l'obtention d'une bavaroise au caramel lisse et homogène.

Préparer la garniture

- Éplucher les pommes et les tailler en dés réguliers.
- Faire fondre du beurre dans une poêle à revêtement antiadhésif.
- Lorsque le beurre grésille, ajouter les dés de pommes et les faire sauter jusqu'à ce qu'ils soient colorés et cuits en compote.
- Répartir la compotée dans les 10 cercles à vacherin en tassant avec le dos d'une cuillère afin de ne pas laisser de trou.
- Laisser refroidir.

Dresser

- Dans 10 cercles à vacherin, mettre les cercles de cookies cuits et refroidis.
- Ajouter un disque de compotée puis finir par une couche de bavaroise au caramel.
- Mettre au frais 2 heures.
- Démouler et saupoudrer la surface du gâteau avec de la cassonade.
- Caraméliser la surface à l'aide d'un chalumeau de cuisine.
- Laisser refroidir avant de décortiquer le gâteau.

Tuile fourrée normande



100

150
min

Maternelle



Élémentaire



Collège



Lycée



Tout public



Julien LEVERGNEUX

Restaurant scolaire Joliot Curie
BLAINVILLE-SUR-ORNE (14)



Charlotte JOUVIN

MFR Trun-Argentan
ARGENTAN (61)

Ingrédients	Quantité
Sucre	5,050 kg
Beurre d'Isigny AOP	1,400 kg
Farine	1,500 kg
Lait	5 l
Blancs et jaunes d'œufs	40 pièces
Pommes	20 pièces
Œufs entiers	20 pièces
Sel	PM

Préparer la meringue

- Séparer les blancs des jaunes d'œufs (40 pièces).
- Monter les blancs.
- Ajouter 1,250 kg de sucre petit à petit.
- Une fois les blancs montés, mettre dans une poche à douille.
- Les disposer en petits cercles sur la plaque.

Préparer l'appareil à tuile

- Faire fondre 1 kg de beurre.
- Dans une calotte ajouter 0,500 kg farine, 1 kg de sucre et les 20 œufs entiers puis ajouter le beurre.
- Beurrer les plaques à pâtisserie.
- Étaler la préparation en fine couche sur la plaque.
- Enfourner 7 min à 220° C.
- Une fois sortie du four, former les tuiles aussitôt afin d'éviter qu'elles refroidissent.

Préparer la crème pâtissière

- Faire chauffer le lait.
- Dans une calotte faire blanchir 40 jaunes d'œufs et 2 kg de sucre puis ajouter 1 kg de farine.
- Une fois le lait chaud, ajouter-le à la préparation
- Bien mélanger le tout dans la calotte puis le remettre dans la casserole à chauffer en remuant sans arrêt.
- Une fois la préparation homogène, la mettre dans un plat puis filmer et laisser refroidir en cellule.

Purée de pommes

- Faire une purée avec 7 ou 8 pommes (juste pour aromatiser la crème pâtissière).

Former le caramel

- Avec 0,800 kg de sucre et 0,400 kg de beurre

Préparer les pommes

- Détailler le reste des pommes en mirepoix.
- Les poêler au beurre.
- Laisser refroidir.

Mélanger les pommes et le caramel une fois le tout refroidi

- Mélanger les pommes et la purée de pommes dans la crème pâtissière.
- Détailler les meringues à la forme nécessaire pour les coller aux tuiles.
- Mettre la crème pâtissière en poche sans douille.
- Terminer par fourrer les tuiles aux 3/4.

Sablé chou chou caramel



100



150

min



Maternelle



Élémentaire



Collège



Lycée



Tout public



Émilie MARTINEAU

Collège Georges Brassens
ÉCOUCHÉ-LES-VALLÉES (61)



Ryan BLOUET

MFR Trun-Argentan
ARGENTAN (61)

Ingrédients	Quantité
Farine	3,5 kg
Beurre AOP d'Isigny demi-sel	2,5 kg
Sucre	2,5 kg
Noix	0,500 kg
Farine de pomme	0,500 kg
Noisettes	0,500 kg
Sucre roux	0,500 kg
Levure chimique	0,002 kg
Crème liquide	1,5 l
Eau	1 l
Huile de tournesol	0,500 l
Pommeau	0,500 l
Pommes	10 pièces
Œufs	10 pièces
Sel	PM



Préparer le sablé

- Mélanger 2 kg de beurre demi-sel et les œufs dans un bol mélangeur.
- Ajouter l'huile et 1 kg de sucre en poudre.
- Incorporer ensuite la farine de pomme, la levure et la farine.
- Former une pâte lisse au batteur et la rendre homogène.
- Séparer la pâte en portions de 40 g chacune.
- Façonner les biscuits en rond puis effectuer un trou sur chaque sablé et les enfourner à 170° C pendant 12 min.

Préparer le caramel beurre laitier au pommeau

- Dans une russe, mettre 1,5 kg de sucre et l'eau et cuire à feu moyen.
- Attendre que le sucre devienne ambré puis retirer du feu et déglacer avec le pommeau et 500 g de beurre demi-sel.
- Une fois réduit et fondu, ajouter la crème.
- Remettre sur le feu doux, en fouettant vivement jusqu'à ce que le caramel soit bien dissous.

Préparer le chou chou noix-noisettes

- Dans une russe faire bouillir l'eau, les 500 g de sucre roux, les noix et noisettes jusqu'à réduction et caramélisation. Lorsque que le sucre cristallise et forme une couche sableuse autour des noix et noisettes, bien mélanger avec une spatule afin que le sucre enrobe bien les noix et noisettes.
- Déposer la préparation sur une plaque recouverte de papier cuisson.

Préparer les dés de pommes séchées

- Laver les pommes et couper-les en brunoise.
- Les disposer sur une plaque recouverte de papier cuisson et les enfourner à 100° C à chaleur tournante pendant 1 heure.

Dresser

- Disposer le caramel au cœur du sablé puis la brunoise de pommes séchées et un chou chou de noix et noisettes.

Nous remercions chaleureusement tous les candidats, sans lesquels le concours ne serait rien.
 Nous remercions les établissements qui ont accueilli le challenge pour l'investissement, l'implication déployée à la préparation et au déroulé du concours.
 Nous remercions tous les financeurs qui soutiennent le challenge depuis 19 ans.
 Nous remercions les membres du jury qui s'investissent dans l'évolution du concours année après année et qui tissent les liens entre les organisateurs et les participants.
 Nous remercions les partenaires des filières qui répondent toujours présents pour présenter les produits phares de l'agriculture et de la mer en Normandie.
 Nous remercions les partenaires techniques qui nous permettent de réaliser le concours dans les meilleures conditions.

Les financeurs



Les partenaires



Les établissements d'accueil



Les filières



Les partenaires techniques



Contact

Sarah Lesnard : 06 74 83 02 75 • sarah.lesnard@normandie.chambagri.fr

Chambres d'agriculture de Normandie
 02 31 47 22 47 - 6 rue des Roquemonts - CS 45346 - 14053 CAEN Cedex 4