

Livre de recettes



Menu
Signature
LOIRET





Mmm,

**LE MENU SIGNATURE LOIRET,
À DÉGUSTER AUSSI BIEN AVEC
LES PAPILLES QU'AVEC LES YEUX!!**

*Il est le résultat du travail de quatre écoles hôtelières
et d'une brigade de chefs de cuisine dans les collèges
qui ont imaginé une entrée, un plat et un dessert
saison printemps / été et une entrée, un plat et un
dessert saison automne / hiver.*

**Le Département du Loiret leur
a lancé en effet un défi inédit :
concevoir un menu 100 %
loirétain à partir de produits
frais, locaux, bruts et de saison.**

ET LE MENU SIGNATURE

EST ...

Printemps
Été

Entrée

de l'école Saint-Louis à Montargis

Truite façon gravlax,
pesto de betterave et vodka,
légumes pickels et blinis safranés
à la mousse de chèvre

Plat

du lycée hôtelier de l'Orléanais à Olivet

Selle d'agneau de Sologne,
petits pois - carottes revisités

Dessert

du lycée hôtelier de l'Orléanais à Olivet

Pithiviers fondant au citron vert,
gelée et salade de fraises fraîches,
glace à la faisselle de chèvre

ET LE MENU SIGNATURE

EST ...

Automne
Hiver

Entrée

de la brigade de chefs
de cuisine dans les collèges

Royale de betteraves,
mousse chèvre et chips
de betterave chioggea

Plat

du lycée hôtelier de l'Orléanais

Suprême de volaille pattes bleues,
parmentier de potiron au chèvre,
échalotte farcie aux champignons

Dessert

du Campus des métiers et de l'artisanat
Centre-Val de Loire d'Orléans

Douceur loirétaine au miel,
safran du Gâtinais et poire d'Olivet





« Donner une identité gastronomique au Loiret et mettre en lumière ses atouts que sont la diversité et la qualité des produits locaux sont les objectifs de ce concours »

Marc Gaudet,
président du Département.



Retrouvez le Menu signature sur les tables des restaurateurs loirétains !

Les restaurants ambassadeurs



MENU SIGNATURE

Printemps
Été



L'entrée

Ingrédients pour 4 personnes

300 g de truite (75 g/pers)

1 paquet de blinis

1 carotte

3 radis

1 oignon rouge

1 chèvre frais

1 citron vert

1 càs de miel

½ l de vinaigre blanc

250 g de sucre

10 cl crème fraîche à 30 %

gros sel

*Truite façon gravlax,
pesto de betterave et vodka,
légumes pickels et blinis safranés
à la mousse de chèvre*

- Recouvrir la truite de gros sel et d'un peu de sucre. Laisser au frais pendant 1 h 30 et rincer abondamment.
- Émincer les légumes (radis, carotte, oignon). Mettre à bouillir le vinaigre dans 150 g de sucre et un peu d'eau. Verser le liquide chaud sur les légumes et filmer directement. Les légumes sont prêts en 1 h.
- Mélanger au fouet le chèvre dans un bol et détendre avec la crème. Y ajouter le miel et le jus d'½ citron (l'idéal : prélever les zestes moins acides et plus intéressants gustativement). Assaisonner.
- Émincer finement la truite, ajouter un filet d'huile d'olive et un tour de poivre du moulin.
- Dresser à votre goût.

Astuce n°1

« Pour apporter à cette préparation douceur et couleur, préparer un pesto de betterave : ail, betterave et basilic mixés avec une pointe d'huile d'olive. »

Marie Gricourt,
chefe du restaurant Gric à Orléans



Astuce n°2

« Avant de mettre le miel dans le mélange chèvre et crème, le faire tiédir, il s'incorporera plus facilement... »

Bernard Vaussion, chef des cuisines
de l'Élysée pendant 40 ans



Le plat

Ingrédients pour 4 personnes

Pour la viande :

1 selle d'agneau

100 g de beurre

1 botte de persil plat

1 botte de sauge

2 cl de vin blanc

100 g de chapelure

Carottes nouvelles :

5 carottes fanes

5 cl de jus d'orange

20 g de beurre

1 gousse d'ail

5 cl de vin blanc

Purée :

300 g de petits pois frais

50 g de fanes de carotte

5 cl de crème

Selle d'agneau de Sologne, petits pois - carottes revisités

- Désosser la selle d'agneau afin de prélever les deux filets, saler, poivrer et rôtir dans un sautoir avec de l'huile d'olive.

- Dans un mixeur, déposer le beurre, les herbes, le vin blanc et la chapelure. Mixer afin d'obtenir une pâte, étaler avec un rouleau à pâtisserie.

- Déposer deux rectangles de pâte sur les filets d'agneau rôtis et cuire au four à 160 °C environ 15 min.

Préparer les carottes nouvelles

- Éplucher les carottes et réserver les fanes.

- Tailler des cylindres de carotte de 3 cm de hauteur, les cuire dans l'eau, le vin blanc, le jus d'orange et le beurre. Pendant la cuisson, ajouter la gousse d'ail écrasé.

Purée de petits pois et fanes de carotte

- Cuire les petits pois et les fanes dans de l'eau bouillante puis rafraîchir la casserole dans un bac de glaçons pour garder la couleur verte.

- Faire chauffer la crème et mixer avec les petits pois et les fanes.

- Passer au tamis pour éliminer les petits morceaux et rendre la purée bien lisse.

- Dresser l'agneau coupé en médaillon avec les carottes et la purée, dans une belle assiette.

Astuce

« Cuire les carottes dans du jus d'orange renforce la couleur et le goût sucré de la carotte. Pour la fraîcheur, ajouter de fines lamelles de carotte assaisonnées avec du vinaigre de coquelicot et de l'huile de colza ».

Catherine Delacoute, cheffe du restaurant Le Lancelot à Chilleurs-aux-Bois



Le dessert

Ingrédients pour 4 personnes

Pithiviers fondant :

110 g de beurre pommade

225 g de poudre d'amande

200 g de sucre glace

3 œufs

Salade de fraise :

100 g de fraise

2 càs de vinaigre balsamique

1 càs d'huile de noix

Glace à la faisselle de chèvre :

200 g de faisselle

100 g de crème

50 g de sucre

1 citron vert

Pithiviers fondant au citron vert, gelée et salade de fraises fraîches, glace à la faisselle de chèvre

Réaliser le pithiviers

- Crémier le beurre et le sucre dans un batteur
- Ajouter le reste des ingrédients.
- Disposer la pâte dans un moule à gâteau et cuire 25 min à 180 °C

Salade de fraise

- Couper les fraises en morceaux et assaisonner comme une salade.
- Mélanger tous les ingrédients et ajouter la peau du citron, bio de préférence, avec une râpe.

Glace à la faisselle de chèvre

- Réaliser une crème anglaise à la faisselle, la disposer dans une sorbetière, la faire tourner jusqu'à ce que la glace soit formée et placer 1 heure au congélateur.

Astuce

« À la sortie du four, emballer le gâteau dans un papier film pour le rendre plus moelleux »



Bernard Mondin, boulanger à la retraite, meilleur ouvrier de France en 1989, membre du jury, qui a voté pour le menu gagnant.



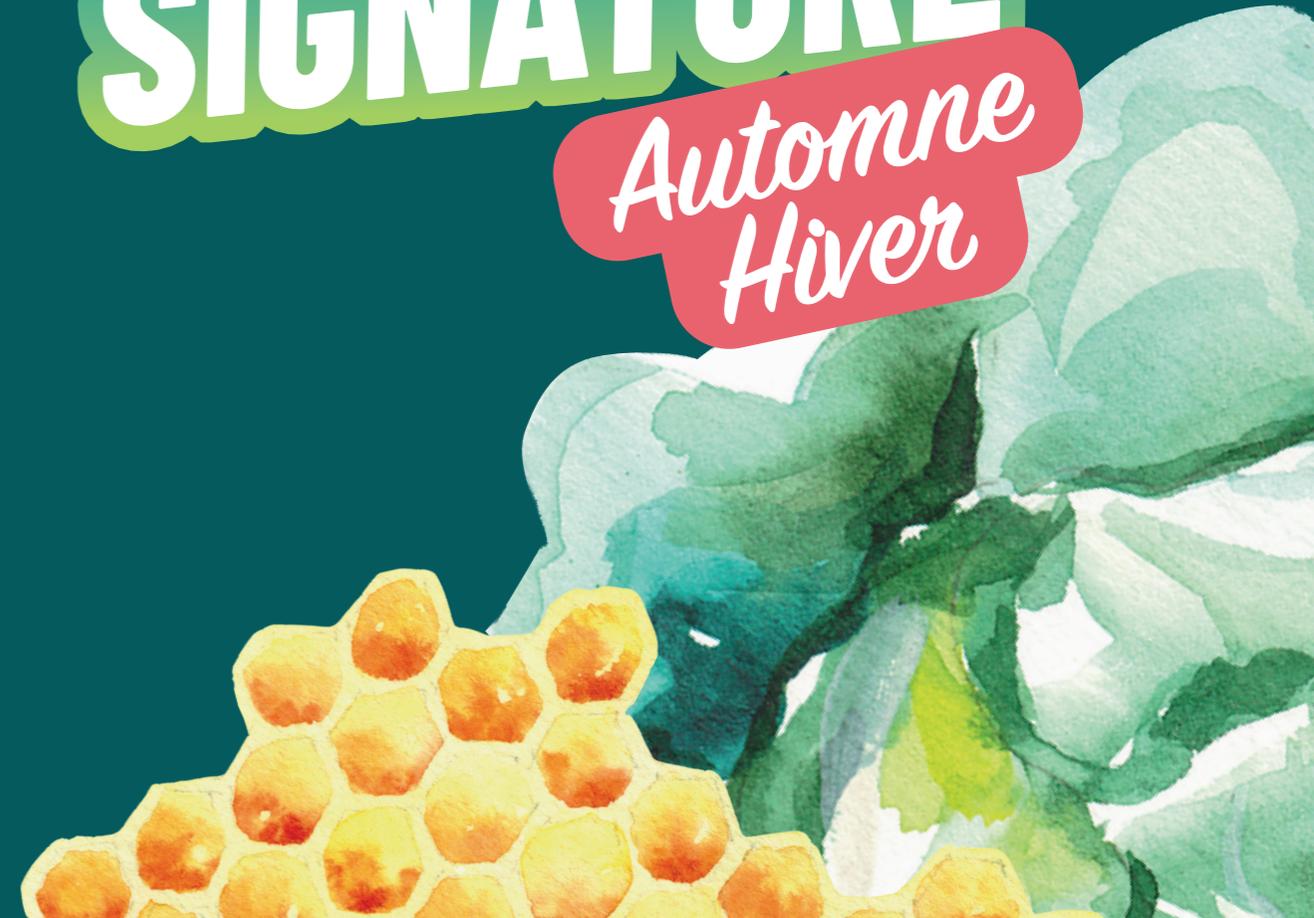


Menu
Signature
LOIRET

À LA
CARTE

MENU SIGNATURE

Automne
Hiver



L'entrée

Ingrédients pour 4 personnes

Pâte à chou :

250 g d'eau

60 g de beurre

125 g de farine

4 œufs

Sel et poivre

Mousse de betterave :

2 betteraves rouges

0,25 l de crème végétale

2 échalotes

0,1 dl de vinaigre de Xérès

Sel et poivre

Mousse de chèvre :

2 fromages de chèvre d'Orléans

2 échalotes

0,25 l de crème liquide 30 %

Sel et poivre

Royale de betteraves, mousse chèvre et chips de betterave chioggea

Pâte à chou

- Faire bouillir l'eau, le beurre et le sel.
- À la première ébullition, retirer du feu et incorporer la farine et les œufs un par un en mélangeant rapidement avec une cuillère en bois.

- Réaliser des éclairs sur une plaque de cuisson. Cuire à 170 °C.

Mousse de betterave

- Mixer les betteraves, ajouter l'échalote mixée.
- Monter une chantilly, incorporer la moitié de la betterave assaisonnée. Réserver. Avec l'autre moitié des betteraves, confectionner la crème. Faire revenir l'échalote déglacée au vin blanc, ajouter et cuire la crème liquide puis les betteraves mixées.

- Passer au chinois, refroidir.

Mousse de chèvre

- Mixer le chèvre avec l'échalote et monter la chantilly avec la crème liquide. Mélanger délicatement et assaisonner.

Chips de betterave chioggea

- Laver et couper finement les betteraves puis faire frire les rondelles à la poêle à 170 °C. Saler directement. Égoutter et réserver.

Dressage

- Couper les éclairs en deux et les garnir, à la poche, avec les deux mousses. Les décorer avec les chips de betterave chioggea.

Astuce

Avant de réaliser les crèmes chantilly de betterave et de chèvre, mettre le cul de poule et le fouet 5 min au congélateur.



Le plat

Ingrédients pour 4 personnes

Potiron confit :
300 g de potiron
50 cl d'huile

Suprêmes de poulet :
5 suprêmes de poulet

Échalotes farcies :
4 échalotes
600 g de cèpes
200 g de chanterelles
200 g de girolles
Beurre
Persil
Sel et poivre

Cuisses de poulet confites :

5 cuisses de poulets
5 cl d'huile de colza
150 g de carotte
150 g d'oignon
5 cl de vin blanc

Mini potirons farcis au poulet confit et fromage de chèvre du Loiret:

5 mini potirons
Fromage de chèvre
Œufs
150 g de crème

Jus corsé :
1 carcasse de poulet
500 g de carottes
500 g d'oignons

Suprême de volaille pattes bleues, parmentier de potiron au chèvre, échalotte farcie aux champignons

Potiron confit

- Couper des tranches de 1 cm. Les rôtir au four avec de l'huile.

Suprêmes de poulet

- Décoller la peau du blanc pour y mettre le potiron confit. Cuire sous vide à 68°C.

Échalotes farcies aux champignons

- Éplucher et braiser les échalotes. Les vider et les réserver.
- Laver et faire sauter les champignons avec le beurre et le persil. Garnir les échalotes.

Cuisses de poulet confites

- Colorer les cuisses au four. Ajouter la garniture aromatique avec de l'eau et laisser mijoter 1 heure.

Mini potirons farcis au poulet confit et fromage de chèvre du Loiret

- Vider les mini potirons. Récupérer la chair puis en faire une purée. Mettre l'effiloché de cuisses dans le fond du potiron. Ajouter la purée de potiron.
- Réaliser un appareil à crème prise avec le fromage de chèvre du Loiret. Garnir les potirons et les faire gratiner.

Jus corsé

- Colorer la carcasse. Ajouter la garniture aromatique. Faire suer. Mouiller à hauteur et cuire 2 heures.

Dressage

- Disposer les suprêmes, les échalotes farcies et les mini potirons. Arroser l'ensemble avec le jus corsé.

Astuce

Si vous utilisez un poulet complet que vous désosserez, pensez à l'arroser toutes les 15 minutes.



Le dessert

Ingrédients pour 4 personnes

Pain d'épices :

250 g de miel
100 g de beurre
10 cl de lait
250 g de farine
100 g de sucre
10 g de levure
9 g d'épices à pain d'épices
2 œufs
Sel

Pommes pochées au vin rouge :

Pommes
300 cl de vin rouge
80 g de miel
20 g de cannelle
Vanille
Cassonade

Pommes pochées au miel :

Pommes
30 cl de vinaigre balsamique blanc
Martin Pouret

9 g d'épices à pain d'épices
1 gousse de vanille
100 g de miel
Eau
1 citron vert

Crème au safran :

125 g de lait
84 g de crème
34 g de jaunes d'œufs
17 g de sucre
38 g de miel
Safran
2 feuilles de gélatine

Crème au miel :

125 g de lait
84 g de crème
34 g de jaunes d'œufs
17 g de sucre
2 feuilles de gélatine
50 g de miel

Caramel de pain d'épices :

100 g de sucre
75 g de crème
75 g de beurre
75 g de pain d'épices séché
38 g de miel
Safran

2 feuilles de gélatine

Punchage biscuit au pain d'épices :

Sirop de pommes pochées
50 cl de crème de poire d'Olivet

Sorbet pomme et poire :

parures de pommes et de poires
40 cl d'eau
50 g de glucose
150 g de sucre

Douceur loirétaine au miel, safran du Gâtinais et poire d'Olivet

Réaliser les pommes pochées

- Éplucher et détailler les billes de pommes et les cubes de poires.
- Pocher les billes de pommes dans du vin rouge ou dans un mélange miel - vinaigre balsamique.

Réaliser le pain d'épices

- Faire chauffer le lait et le beurre, tamiser la farine, y ajouter le sel, la levure et les épices. Ajouter les œufs, le lait et le beurre pas trop chaud. Le mettre en cuisson.

Réaliser les crèmes anglaises et le sorbet

- Confectionner les crèmes anglaise safran et miel, les gélifier, les mouler et faire prendre en cellule à - 30°C.
- Cuire les parures de pommes et poires dans une casserole.
- Détailler le pain d'épices en grand rectangle et sécher les parures de pain d'épices au four.
- Réaliser le sirop pour le sorbet. Y ajouter les fruits cuits et mixer. Turbiner le sorbet.
- Réaliser le caramel au pain d'épices.
- Réaliser le sirop de punchage.
- Dresser les assiettes.

Astuce

Placer les demi-sphères moulées au congélateur permet de les démouler plus facilement.



LES PRODUCTEURS sélectionnés pour les recettes

Printemps
Été



Écoles hôtelières

Entrée

- 1 *Truites de Daniel Ollivier*
à Saint-Aignan-le-Jaillard
- 2 *Cèleri, radis, safran, fèves, carottes de la Ferme de la nature de Florence Cabarit*
à Saint-Germain-des-Prés
- 3 *Betterave de La fabrique des légumes de Charlène Guitard*
à Montbouy
- 4 *Chèvre et œufs de La ferme du château vert de Francine de Wilde*
à Saint-Firmin-des-Bois
- 5 *Miel de Céline Vesnoc*
à Lorris
- 6 *Vodka de la Distillerie de Faronville*
à Outarville
- 7 *Farine et levures de Julien de Clédât*
à Autry-le-Châtel



Plat

- 8 *Selle d'agneau des fermes du Poirier*
à Isdes
- 9 *Huile des lentilles d'Antoine*
à Pithiviers
- 10 *Légumes de La ferme de la Chesnay*
à Fay-aux-Loges
- 11 *Vin du Domaine Guerot*
de Beaulieu-sur-Loire
- 12 *Faisselle de chèvre des Chèvres de la Mandelle*
à Fay-aux-loges
- 13 *Beurre œufs fromage des saveurs des pâtures*
à Coullons



Dessert

- 14 *Les fruits de La ferme de la Chesnay*
à Fay-aux-Loges



Menu
Signature
LOIRET

LES PRODUCTEURS sélectionnés pour les recettes

Automne
Hiver



Entrée

- 1 Fromage de chèvre de la ferme de la Mardelle à Fay-aux-Loges
- 2 Huile de l'huilerie Lalique à Bazoches-les-Gallerandes
- 3 Farine du moulin Lesage à Saint-Lyé-la-Forêt
- 4 Beurre et crème de la laiterie de Saint-Denis-de-l'Hôtel à Saint-Denis-de-l'Hôtel



Plat

- 5 Poulet pattes bleues, échalotes, mini potirons et oignons de la ferme de La Chesnaie à Fay-aux-Loges
- 6 Fromage de chèvre du ranch des Roves à Ligny-le-Ribault
- 7 Champignons du maraîcher Vérité Champi à La Ferté-Saint-Aubin



Dessert

- 8 Pommes, poires et crème de poire de Covifruit à Olivet
- 9 Miel de Mathieu Apiculture à Saint-Martin-d'Abbat
- 10 Vin rouge du Clos Saint-Fiacre à Mareau-aux-Prés
- 11 Safran du musée du safran à Boynes





Retrouvez le producteur local
le plus près de chez vous
pour réaliser toutes vos recettes sur

mangeonslocal.loiret.fr

f @ X ▶ in 🎵

ou sur

l'appli

à télécharger





Partagez vos photos
et commentaires avec
le **#menusignatureloiret**



[MENUSIGNATURE.LOIRET.FR](https://www.menusignature.loiret.fr)

