



Jambon de canard, poire pochée à l'orge malté

Marché pour 1 magret

Jambon de canard

- ▶ 1 magret de canard
- ▶ 400 g de gros sel de Guérande
- ▶ 100 g de sucre
- ▶ 2 cuillères à café de coriandre en grains
- ▶ 1 gousse d'ail
- ▶ 1 branche de thym
- ▶ Poivre concassé

- ▶ Mélanger la garniture (sel / sucre / thym / coriandre / ail / poivre) dans un saladier.
- ▶ Dégraisser le gras du magret de moitié.
- ▶ Déposer la moitié de la garniture dans du film alimentaire puis le magret et terminer par le reste de garniture. Refermer.
- ▶ Déposer la préparation dans une assiette et la réserver 3 jours au frais. Vider régulièrement l'assiette de son jus.
- ▶ Avant de servir le magret, le rincer et le sécher puis le trancher finement

Poires pochées à l'orge malté

- ▶ 4 poires
 - ▶ 30 cl d'eau
 - ▶ 300 g de sucre
 - ▶ 1 gousse de vanille
 - ▶ 1 citron vert
 - ▶ Poivre de Sichuan
 - ▶ 1 cuillère à café d'orge malté
-
- ▶ Eplucher les poires
 - ▶ Réaliser le sirop en mélangeant tous les ingrédients. Le cuire jusqu'à dissolution complète du sucre.
 - ▶ Ajouter les poires et laisser frémir 40 minutes à couvert.

Verrine du Verger

Marché pour 4 personnes

- ▶ 400g de fromage blanc
- ▶ 2 poires pochées

Sablés breton

- ▶ 125 g de sucre
 - ▶ 190 g de beurre
 - ▶ 3 jaunes d'œufs
 - ▶ 150 g de farine de blé
 - ▶ 50 g de blé noir
 - ▶ 4 g de levure chimique
 - ▶ 1 œuf pour la dorure
- ▶ Travailler le beurre ramolli et le sucre au batteur avec la feuille jusqu'à obtenir une consistance homogène et crémeuse.
 - ▶ Ajouter les œufs, puis les farines et la levure préalablement tamisée.
 - ▶ Etaler la pâte, la découper à l'emporte-pièce, la dorer à l'œuf et cuire au four à 170°C.

Caramel au beurre salé

- ▶ 180 g de sucre en poudre
 - ▶ 100 g de beurre ½ sel
 - ▶ 25 cl de crème liquide
- ▶ Dans une casserole à fond épais, faire un caramel avec le sucre et un peu d'eau.
 - ▶ Hors du feu, décuire le caramel avec la crème chaude.
 - ▶ Ajouter le beurre coupé en parcelles
 - ▶ Laisser réduire selon la consistance souhaitée

Montage de la verrine

- ▶ Fromage blanc
- ▶ Caramel au beurre salé
- ▶ Poire
- ▶ Sablé breton écrasé

Le surplus de caramel au beurre salé se conserve au frais. Les sablés bretons dans un endroit sec.

Fournisseurs :

Le ti fournil : Saint Alban Laura BAUDET – (pain, farine)

Ferme de la ville Huet : Plérin Benoit BLAISE – (pintade, canard, poulet)

EARL de Bléporot : Hénansal Yvonnick GOUAULT – (pommes, poires)

Ferme de la Blandirie – Saint Donan Véronique et Christophe LE FOL – (Tomme de vache)

Le Craulois : Lanfains Jean François LE LIARD – (Fromage blanc et lait)

Gaec de la ville hervieux : Trégueux Maxime ROBERT – (légumes)



Club sandwich de volaille

Marché pour 4 personnes

- ▶ 8 tranches de pain de mie blanc sans croûte
 - ▶ 2 filets de poulet
 - ▶ 1 blanc d'œuf
 - ▶ 5 cl de crème
 - ▶ épices (tandoori...)
 - ▶ 1 courgette
 - ▶ ¼ de radis noir
 - ▶ ½ botte de coriandre
 - ▶ 2 traits d'huile d'olive
 - ▶ 4 tranches de tome
 - ▶ 50 g de beurre
-
- ▶ Au blender, réaliser une farce mousseline avec un blanc de poulet, le blanc d'œuf, la crème et les épices.
 - ▶ Emincer le 2nd filet de poulet et le faire sauter à l'huile d'olive.
 - ▶ Hacher la coriandre. Tailler la courgette et le radis noir en tranches.
 - ▶ Monter le sandwich avec la farce, le poulet, les légumes, le fromage et la coriandre.
 - ▶ Poêler au beurre clarifié et finir au four.

Breizh Pudding façon norvégienne

- ▶ 4 pommes
- ▶ 8 tranches de brioche ou de pain rassis ou ...
- ▶ 1 litre de lait entier
- ▶ ½ gousse de vanille
- ▶ 6 jaunes d'œuf
- ▶ 120 g + 50 g de sucre
- ▶ 1 cuillère à soupe de miel
- ▶ 5 cl de jus de pomme
- ▶ 1 betterave

Brioche perdue

- ▶ Faire bouillir le lait et la gousse de vanille fendue.
- ▶ Séparer les jaunes des blancs, mélanger le sucre avec les jaunes et blanchir le tout. Verser le lait sur les jaunes blanchis. Mélanger et verser sur les tranches de brioche.
- ▶ Les cuire au four à 210°C sur plaque jusqu'à obtenir une belle coloration.

Pommes roties au miel

- ▶ Couper les pommes en tranches et évider les morceaux.
- ▶ Faire mousser le miel dans une poêle et ajouter les tranches de pommes.
- ▶ Déglacer avec le jus de pommes.

Finitions

- ▶ Battre les blancs en neige, ajouter le sucre et le jus de betteraves rouges.
- ▶ Dans un plat allant au four, dresser la brioche perdue, les pommes et la meringue.
- ▶ Colorer au four avant de servir.

Fournisseurs :

Le ti fournil : Saint Alban Laura BAUDET – (pain, farine)

Ferme de la ville Huet : Plérin Benoit BLAISE – (pintade, canard, poulet)

EARL de Bléporot : Hénansal Yvonnick GOUAULT – (pommes, poires)

Ferme de la Blandirie – Saint Donan Véronique et Christophe LE FOL – (Tomme de vache)

Le Craulois : Lanfains Jean François LE LIARD – (Fromage blanc et lait)

Gaec de la ville hervieux : Trégueux Maxime ROBERT – (légumes)