CLUB SANDWICH POULET TANDOORI

Marché pour 4 personnes

- 8 tranches de pain de mie blanc sans croûte
- 2 suprêmes de poulet
- 1 blanc d'œuf
- 5 cl de crème liquide
- 2 oignons
- ½ botte de coriandre
- 4 pics en bois
- Tandoori
- Beurre clarifié

Déroulé de la recette :

Réaliser une farce mousseline avec un blanc de poulet, le blanc d'œuf, la crème et le tandoori.
Faire une tombée d'oignons.
Hacher la coriandre.
Emincer le reste de poulet, puis le faire sauter à l'huile d'olive.
Monter le sandwich avec la farce, le poulet et la coriandre.
Poêler au beurre clarifié. Finir au four.

JAMBON DE CANARD, POIRES POCHEES A L'ORGE MALTEE

Marché pour 1 magret

Jambon de canard

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

Poires pochées à l'orge maltée

- 4 poires
- 30 cl d'eau
- 300 g de sucre
- 1 gousse de vanille
- 1 citron vert
- Poire de Sichuan
- 1 c. à c. d'orge maltée

Déroulé de la recette :

Jambon de canard

Dans un saladier, mélanger la garniture (sel, sucre, thym, coriandre, ail, poivre).
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 la 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 à l'orge maltée

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.

RILLETTES DE COCHON

Marché pour 4 personnes

- 600 g d'échine de porc
- 2 gousses d'ail
- 4 feuilles de laurier
- 300 g de graisse de canard
- 50 g de pistaches ou noisettes
- 50 g de moutarde à l'ancienne
- Sel, poivre concassé

Déroulé de la recette :

Tailler l'échine en cubes et la cuire avec la graisse de canard et les feuilles de laurier.

En fin de cuisson, l'effilocher. Ajouter les pistaches et la moutarde.

Rectifier l'assaisonnement.

Servir avec du pain de campagne toasté.

BLINIS DE BLE NOIR, COMPOTEE D'OIGNONS ROUGES AU CIDRE ET SAUCISSE

Marché pour environ 30 blinis

Blinis de sarrasin

- 350 g de blé noir
- 150 g de froment
- 20 g de levure boulangère
- 30 cl de lait
- 5 œufs
- Sel, poivre

Compotée d'oignons rouges au cidre

- 1 kg d'oignons rouges
- 50 g de beurre
- 50 g de sucre
- 1 cl de miel
- 8 cl de cidre

1 kg de saucisse artisanale

Déroulé de la recette :

Blinis de sarrasin

Mélanger le lait tiède avec la levure. Laisser travailler 5 minutes.

Dans un cul de poule, mettre les farines, le sel, le poivre et les œufs, puis le mélange lait-levure ainsi que 30 cl d'eau. Laisser reposer 45 minutes. Cuire dans une poêle ou sur un bilig.

Compotée d'oignons rouges au cidre

Eplucher et laver les oignons, puis les ciseler et les faire revenir au beurre.

Laisser compoter 15 à 20 minutes.

Ajouter le sucre, le miel et le cidre pour terminer.

Vérifier l'assaisonnement.

Blanchir la saucisse pendant 5 minutes, sans la piquer. La couper en petites rondelles et la mettre à cuire dans le blinis.

CHOCOLAT LIEGEOIS

Marché pour 4 personnes

Noisettes caramélisées
- 150 g de sucre
- 50 g d'eau
- 100 g de noisettes entières brutes

Crème chocolat
- 400 g de chocolat noir
- ½ L de lait
- ½ L de crème
- 8 jaunes d'œufs
- 120 g de sucre

Crème chantilly
- ½ L de crème liquide
- 50 g de sucre glace
- 1 gousse de vanille

Déroulé de la recette :

Noisettes caramélisées
Cuire le sucre et l'eau à 120 °C, puis incorporer les noisettes. Hors feu, les sabler. Lorsque les noisettes sont bien enrobées, les cuire jusqu'à caramélisation. Débarrasser sur un papier cuisson.

Crème chocolat
Porter le lait et la crème à ébullition. Verser sur les jaunes d'œufs et le sucre. Cuire comme une crème anglaise (83°). Verser cette préparation sur le chocolat concassé. Mélanger avec une maryse et émulsionner.

Crème Chantilly
Monter la crème avec le sucre glace.

Dresser en verrines.

SMOOTHIE DE FRUITS DE SAISON AU LAIT RIBOT

Marché pour 4 personnes

- 1 litre de lait ribot
- 500 g de fruits de saison
- 4 C. à S. de miel

Déroulé de la recette :

Dans un mixeur, mélanger le lait ribot avec les fruits.
Ajouter le miel.
Verser la préparation dans une verrine.

LISTE DES FOURNISSEURS :

- La Ferme de Marie-Jeanne / Marie-Jeanne AVRIL / ANDEL / Volailles
- Ferme de la Ville Huet / Benoît BLAISE / PLERIN / Canards
- GAEC de la Ville Hervieux / Nadine, Gilles et Maxime ROBERT / TREGUEUX / Légumes
- Le Craulois / Jean-François LE LIARD / LANFAINS / Produits laitiers
- Saint Rieulait / Associés MAHE et HURIAUX / SAINT RIEUL / Produits laitiers
- Le Moulin des Iles / Jean François PINCEMIN / TREMUSON / Blé noir
- Yoann GOUERY / YFFINIAC / Café d'orge
- Les Saveurs d'Armor – Daniel Tanguy / Pascal DEJOIE / MESLIN / Porc
- EARL de bléporot / Yvonnick GOUAULT / HENANSAL / Pommes et poires
- Le potager aux mille saveurs / Sandre BRIGAUD et Séverine MORIN / HILLION / Légumes bio
- Cidrerie du Prest / Loïc BENOIT / SAINT AARON / Jus de pommes et cidre