

Livre de recettes





Menu *Signature*
LOIRET

À LA TE
CARTE



Mmm,
**LE MENU SIGNATURE LOIRET,
C'EST BEAU ET BON!**

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

Quatre écoles se sont engagées :

- le Centre de formation des apprentis de la Chambre de métiers et de l'artisanat du Loiret à Orléans ;
- le lycée hôtelier de l'Orléanais à Olivet ;
- le lycée Jean de la Taille à Pithiviers ;
- l'école Saint-Louis à Montargis.

Le concours s'est déroulé le 20 mai dans la Grande halle du château de Chamerolles, aménagée pour l'occasion en cuisine géante !

ET LE MENU SIGNATURE EST ...

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



Menu Signature

LOIRET

« 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 bientôt
le Menu signature sur les tables
des restaurateurs loirétains !**

*Les restaurants
ambassadeurs*



L'entrée gagnante

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 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 ½ jus de 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 : prévoyez un pesto de betterave : ail, betterave, basilic mixés avec une pointe d'huile d'olive. »

Marie Gricourt, cheffe étoilée du restaurant La table d'à côté à Ardon



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 gagnant

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 fane

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 rôti 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 gagnant

Ingrédients pour 4 personnes

Pithiviers fondant :

110 gr de beurre pommade

225 gr de poudre d'amande

200 gr de sucre glace

3 œufs

Salade de fraise :

100 gr de fraise

2 càs de vinaigre balsamique

1 càs d'huile de noix

Glace à la faisselle de chèvre :

200 gr de faisselle

100 gr de crème

50 gr 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

- Crémiser 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 panier 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.





LES PRODUCTEURS sélectionnés pour les recettes



Entrée



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

Plat

- ⑧ *Selle d'agneau de chez Les fermes du Poirier*
à Isdes
- ⑨ *Huile de chez Les 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 Mardelle*
à Fay-aux-loges
- ⑬ *Beurre œufs fromage*
de chez Les saveurs des pâtures
à Coullons




Menu
Signature
LOIRET



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





Composez
votre liste
de courses

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

*mangeons*local.loiret.fr



Téléchargez
l'appli

Mangeons
Loiret



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



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