Les recettes

des chefs cuisiniers des collèges

HAUTES-PYRÉNÉES
LE DÉPARTEMENT

Crème aux Agrumes

0,5 l de lait
0,5 l de crème liquide
4 jaunes d'œufs
70 g de sucre
35 g de maïzena
1 orange
1 citron

Mélanger les jaunes d'œufs et le sucre
Ajouter la maïzena
Faire bouillir le lait et la crème avec l'arôme (oranges et citrons)
Verser sur les jaunes d'œufs (en filtrant l'arôme)
Porter à ébullition
Verser dans des ramequins et refroidir

Tartine poireau chèvre

4 tartines de pain
250 g de poireau émincé
1 bûche de chèvre
0,25 l de crème liquide

Laver les poireaux et les tailler
Faire revenir les poireaux, crémer
Faire toaster légèrement le pain
Garnir les tranches de pain avec la fondue de poireaux
Disposer le fromage de chèvre
Faire griller légèrement

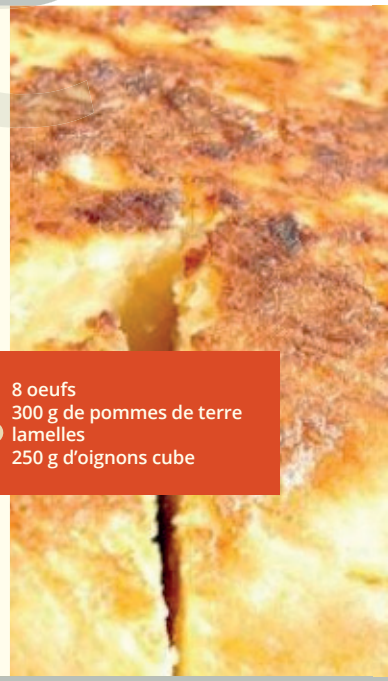
Sucré Salé

Sablé Breton façon Tatin

53 g de jaunes d'œufs
106 g de sucre
106 g de beurre
150 g de farine
5 g de levure chimique
1,5 g de fleur de sel
5 pommes
100 g de sucre
50 g de beurre

Monter les jaunes avec le sucre
Ajouter beurre, farine,levure et fleur de sel
Etaler, détailler, puis laisser reposer au frigo
Cuire à 150°C
Peler, vider et couper en quartier les pommes
faire fondre les 50 g de beurre
et ajouter les 100 g de sucre
puis incorporer les pommes doucement
en veillant de cuire à feu doux afin
de ne pas trop faire colorer le caramel

Tortillas pommes de terre & oignons



8 oeufs
300 g de pommes de terre lamelles
250 g d'oignons cube

Laver et tailler les légumes
Cuire les légumes
Casser les œufs et assaisonner
Cuire la tortilla

Sucré

Rose des Sables

1 paquet de céréales
200 g d'amandes
500 g de chocolat
200 g de raisin sec

Faire fondre le chocolat et le beurre

Ajouter les céréales et les raisins, puis former des petites boules à la cuillère

Laisser refroidir

Brioche perdue

1 brioche
8 oeufs
200 g de Sucre
0,5 l de lait
0,5 l de crème liquide
1 vanille
50 gr de beurre

Mélanger les œufs, le sucre, la vanille et le lait

Faire tremper les tranches de brioche dans la préparation

Cuire dans un peu de beurre et d'huile

Salé

Tartine ventrèche champignons

4 tartines de pain
500 g de champignons de Madiran
0,25 l de crème liquide
250 g de fromage du Pays
300 g de ventrêche

Laver les champignons et les tailler

Faire revenir les oignons avec les champignons, crémer

Faire toaster légèrement le pain

Garnir les tranches de pain avec la préparation aux champignons

Disposer la ventrêche et le fromage

Faire griller légèrement

Mini burger Pyrénéen (canard)

20 mini burgers
500 g de salade
4 magrets
250 g de fromage du Pays
4 oignons rouge
2 oeufs
1 pot de moutarde à l'ancienne
1 l d'huile
1 l de vinaigre
Sel et Poivre
1 barquette de tomates cerise

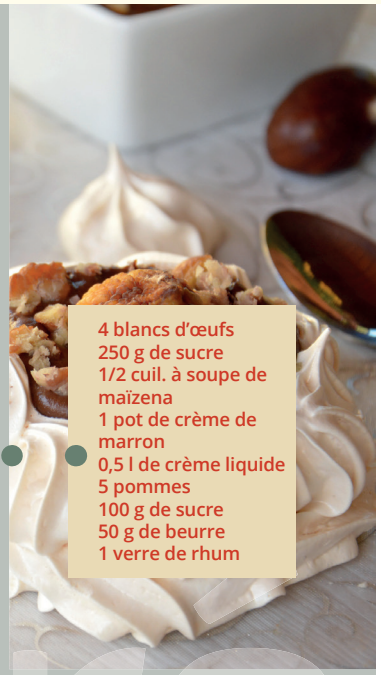
Réaliser une mayonnaise à la moutarde à l'ancienne, réserver

Laver les légumes et les tailler

Escaloper le magret et le faire cuire (snaker)

Monter le burger :
1) mayonnaise
2) salade et tomate
3) magret
4) fromage
5) oignon rouge

Pavlova aux pommes crème de marron



4 blancs d'œufs
250 g de sucre
1/2 cuil. à soupe de maïzena
1 pot de crème de marron
0,5 l de crème liquide
5 pommes
100 g de sucre
50 g de beurre
1 verre de rhum

Réaliser une meringue (blancs d'œufs et sucre) ajouter la maïzena
Cuire au four pendant 1h
Eplucher et tailler les pommes en brunoise
Faire revenir les pommes avec le beurre et le sucre
Disposer la crème de marron, ajouter les pommes
Réaliser une crème chantilly
Dresser

Nuggets & ketchup de myrtilles

6 Blancs de Poulet
4 oeufs
100 g de farine
1 pqt de panure panko
1 pqt de flocon d'avoine
1 pot de pulpe de tomate
100 g de sucre

Détailler les blancs de poulets en morceaux, puis assaisonner
Préparer 1 assiette avec de la farine, 1 assiette avec les œufs battus et 1 assiette avec la chapelure et les flocons d'avoine
Paner les morceaux de poulet et faire cuire dans un peu d'huile
Réaliser une gastrique (vinaigre + sucre)
Ajouter la tomate et laisser réduire

Sucré Salé

Banoffee Cake

2 paquets de spéculos
50 g de beurre
6 bananes
200 g de sucre
0,75 l de crème liquide

Réaliser une sauce caramel, réserver
Concasser les biscuits, ajouter un peu de beurre fondu, puis dresser le sablage au fond d'une verrine.
Eplucher et tailler les bananes en rondelles, disposer sur le sablage
Ajouter la sauce caramel
Monter la crème chantilly
Dresser

Tartine soubise & jambon du pays

4 tartines de pain
250 g d'oignon émincé
à,25 l de crème liquide
4 tranches de Jambon du Pays
250 g de fromage du Pays
1tête d'ail

Laver les oignons et les tailler.
Faire revenir les oignons, crémer
Faire toaster légèrement le pain
Garnir les tranches de pain avec les oignons
Disposer le fromage de Pays
Disposer le jambon
Faire griller légèrement

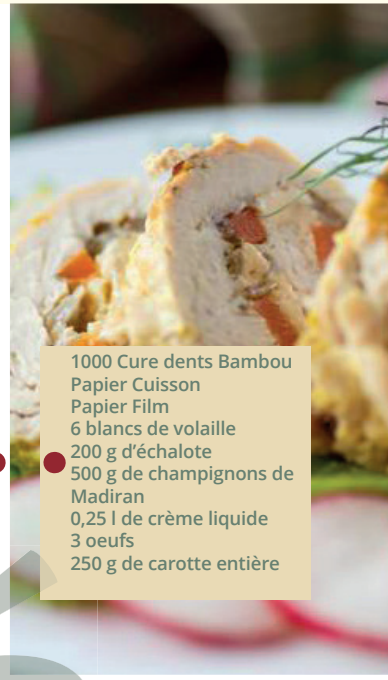
Pancake

6 œufs
120 g de sucre
250 g de farine
10 g de levure chimique
0,75 l de lait
vanille
rhum

Réaliser une pâte à crêpe un peu épaisse + la levure

Cuire 2 minutes de chaque côté

Ballotine de volaille farcie



1000 Cure dents Bambou
Papier Cuisson
Papier Film
6 blancs de volaille
200 g d'échalote
500 g de champignons de Madiran
0,25 l de crème liquide
3 oeufs
250 g de carotte entière

Laver et tailler les légumes

Réaliser une duxelle de champignons (échalotes + champignons + crème)

Cuire à la vapeur des bâtonnets de carottes

Ajouter les œufs à la duxelle

Aplatir les escalopes entre 2 feuilles de papier cuisson

Etaler la duxelle sur l'escalope et rouler dans du papier film

Cuire dans un bouillon

Dresser

Sucré Salé

Gâteau aux pommes

4 oeufs
200 g de sucre
250 g de farine
0,5 l de lait
Vanille
Rhum
6 pommes

Tailler les pommes en tranches, les faire cuire avec du beurre et du sucre

Mélanger la farine, le sucre, le rhum, la vanille et les jaunes d'œufs

Ajouter le lait

Monter les blancs en neige, incorporer délicatement avec l'appareil

Verser sur les pommes et cuire à la poêle

Mousseline de haricots tarbais & Côtes de porc fermier

500 g de haricots tarbais
250 g de carotte entière
250 g d'oignon émincé
1 tête d'ail
100 g de beurre
3 Côtes de porc

Mettre à tremper les haricots la veille dans de l'eau froide

Cuire les haricots avec une garniture aromatique

Une fois bien cuits, les mixer et ajouter le beurre

Cuire les côtes de porc 1 mn de chaque côté et finir la cuisson au four

Dresser

Palmiers gourmands

250 g de feuilletage
2 œufs
250 g de sucre
250 g de farine
150 g de pépites de chocolat
150 g de confiture

Réaliser une pâte à crêpe un peu épaisse + la levure

Cuire 2 minutes de chaque côté

Sucré

Tulipe poire miel

120 g de farine
120 g de sucre glace
120 g de beurre
120 g de blanc d'œufs
4 poires
1 pot de miel
1 pot
0,25 l de crème liquide
120 g d'amande hachée

Réaliser un appareil à cigarette
(farine, sucre glace, beurre, blancs)

Confectionner la chantilly

Faire sauter les poires taillées en cubes

Faire griller les amandes

Dresser

Filet Mignon de Porc & son duo d'écrasés de légumes

1 sachet de petite cuillère
2 pqts de mini bol papier
2 Filets Mignons
400 g de pommes de terre
200 g de beurre
400 g fr patate douce
1 tête d'ail
200 g d'échalote
1 btlle de vinaigre balsamique
1 paquet d'estragon
0,25 l de crème liquide
1 pqt de ciboulette
1 pqt de cerfeuil

Laver et tailler les légumes

Cuire séparément la pomme de terre et la patate douce

Faire revenir l'échalote ciseler, l'estragon, ajouter le vinaigre balsamique et faire réduire

Une fois cuit réaliser un écrasé, ajouter la crème et le beurre

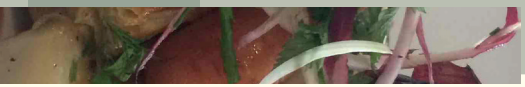
Dans l'écrasé de pomme de terre ajouter les échalotes, réserver

Faire revenir à la poêle le filet mignon de porc et finir la cuisson au four

Réaliser un jus avec les sucs de cuisson du filet mignon

Dresser

Salé



HAUTES-PYRÉNÉES
LE DÉPARTEMENT

Chaque jour plus proche de vous

hautespyrenees.fr