

# Recettes proposées par les chefs lors du festival « Automne Gourmand »

## Les petits gourmands – Brioche façon « pain perdu » aux fraises tièdes

### Ingrédients pour 24 mini-pièces :

4 Tranches de brioche rassise  
30 cl Crème liquide  
1 Oeuf  
30 g Sucre poudre  
50 g Beurre  
1 kg Fraises  
80 g Sucre roux  
1 trait Vinaigre balsamique  
1 botte Basilic

### Descriptif :

- Laver, éplucher et couper les fraises en morceaux. Réaliser un caramel avec le sucre roux et 25 grammes de beurre. Déglacer au vinaigre balsamique, cuire quelques secondes pour que le caramel se liquéfie et ajouter les fraises. Cuire une minute environ et réserver.
- Mélanger la crème avec l'oeuf et le sucre
- Tremper les tranches de brioches quelques secondes dans la préparation précédente (les deux faces).
- Sauter les tranches dans une poêle chaude avec 25 grammes de beurre. Détailler en six morceaux chaque tranche.
- Dans une verrine, disposer le pain perdu dans le fond, puis les fraises et terminer avec une feuille de basilic.

## Loïc Malfilâtre, chef « Bois joli » - Croustillant aux fraises Blanc-manger et glace au gingembre

### Ingrédients :

85 g Beurre  
45 g Sucre glace  
60 g Farine  
50 g Pailleté feuilletine  
375 g Fromage blanc égoutté  
60 g Blanc d'oeufs  
125 g Sucre  
25 cl Crème fleurette  
3 Feuilles gélatine  
500 g Fraises

### Préparation :

- Egoutter le fromage blanc dans une passoire étamine
- Laver et égoutter les fraises

### Le croustillant :

- Mettre dans une calotte le beurre pommade et y ajouter le sucre glace préalablement tamisé
- Mélanger, puis verser la farine et incorporer délicatement le pailleté feuilletine
- Mettre l'appareil entre deux familles de papier sulfurisé et étaler au rouleau. Réserver au frais environ 1 heure
- Tailler des cercles à l'emporte-pièce, cuire au four préchauffé à 200° pendant 4 minutes

### Le blanc-manger :

- Mettre le fromage blanc égoutté dans une calotte
- Monter les blancs en neige pendant la cuisson du sucre au boulet
- Verser le sucre dans les blancs en remuant jusqu'à refroidissement
- Monter la crème liquide
- Mélanger délicatement le fromage blanc avec la crème liquide et les blancs d'oeufs
- Couper les fraises en quartier et les ajouter

### Dresser les assiettes :

- Poser le biscuit au centre de l'assiette
- Poser un emporte-pièce sur le biscuit et remplir avec le blanc-manger
- Faire un petit décor de fraises sur le côté et un trait de coulis de fruits rouges
- Au moment de servir mettre la glace au gingembre

## Cake salé au saumon

### Ingrédients :

Base de cake : 3 oeufs  
150 g de farine à poudre levante  
10 cl d'huile  
100 g de gruyère  
8 tranches de poitrine fumé  
250 g d'épinard  
15 cl de soupe de poisson  
20 g de coquilles Saint Jacques  
200 g de saumon  
Graines de sésames  
Curry  
Curcumum  
Ciboulette  
Sel, poivre

### Descriptif :

- Mélanger les éléments de la base de cake et la soupe de poisson
- Disposer la moitié de la préparation dans un moule à cake (réserver le reste au réfrigérateur)
- Poêler les épinards, la poitrine fumé, les coquilles St Jacques en morceaux, avec les épices
- Former un rouleau avec cette préparation et la poitrine fumé. Le poser dans le moule à cake
- Poser le saumon (en tranche de 1 cm de largeur) sur le rouleau
- Recouvrir avec le reste de pâte à cake
- Enfourner 45 minutes à 100°

## Cocktails Normands

### **Le canadien**

3 cl de Calvados  
2 cl du Grand Marnier  
2 cl de sirop d'érable  
5 cl de jus de Canberry

### **Aurore boréale**

3 cl de Calvados  
2 cl de Grand Marnier  
1 cl de jus de citron jaune  
1 cl de sirop de fraise  
5 cl de jus de goyave

### **Rubis**

2 cl de Pommeau de Normandie  
4 cl de Calvados  
1 cl de liqueur de mûres  
2 cl de jus de citron

### **Le Normandy**

2,5 cl de Pommeau de Normandie  
2,5 cl de Calvados  
2 cl de Bénédictine  
Cidre doux

### **L'Archange** (sans alcool)

6 cl de jus de poire  
5 cl de jus de pomme  
1 cl de sirop de caramel

### **Lune de miel** (sans alcool)

3 cl de jus de pomme  
3 cl de jus d'orange  
2 cl de jus de citron vert  
2 cl de miel liquide