



DE LA CUISINE D'ANTAN
À AUJOURD'HUI

Tranchoir à la truite

PAR LE LYCÉE HÔTELIER LA CLOSERIE · SAINT-QUAY PORTRIEUX

INGRÉDIENTS

Pour 10 pièces

- 200 g Filet de truite
- 135 g Poireau
- 100 ml Crème liquide 35 %
- 65 g Gros sel
- 50 g Sucre
- 30 ml Huile d'olive
- 65 g Betterave cru rouge
- 50 ml Vinaigre Blanc
- 1/8 Botte d'Aneth

RECETTE

- Réaliser la « saumure » du filet de truite (sel, sucre et aneth)
- Saumurer et presser les filets de truite de 6h
- Rincer sans excès les filets puis les éponger
- Réaliser la fondue de poireau à la crème et les pickles de betterave
- Détailler des fines tranches de truite et monter le tranchoir

Fine tranche de pain de seigle garnie d'une fondue de poireaux et surmontée de tranchettes, filets de truite cuites par la « saumure » et agrémentée de pickles de betterave rouge.



DE LA CUISINE D'ANTAN
À AUJOURD'HUI

Tartelette poire amande

PAR LE LYCÉE HÔTELIER LA CLOSERIE · SAINT-QUAY PORTRIEUX

INGRÉDIENTS

Pour 10 pièces

PÂTE BRISÉE SUCRÉE

- 50 g Farine T45
- 1 g Sel fin
- 5 g Sucre semoule
- 25 g Beurre doux
- 4 g Jaune d'œuf
- 10 ml Eau
- 135 g Poires pochées

CRÈME D'AMANDE

- 20 g Beurre doux
- 20 g Sucre semoule
- 20 g Poudre d'amande
- 20 g Œufs
- 1 ml Rhum ambré
- 6 g Amandes effilées
- 10g Nappage blond

RÉCETTE

- Réaliser la pâte sucrée
- Réaliser la crème d'amande
- Pocher les poires et détailler
- Monter les tartelettes et cuire au four à 180°C
- Lustrer avec le nappage blond

Pâte croquante accompagnée d'une crème d'amande légère et de morceaux de poires pochées et parfumées



Poitrine de porc confite embeurrée de chou

PAR LE LYCÉE HÔTELIER LA CLOSERIE · SAINT-QUAY PORTRIEUX

INGRÉDIENTS

Pour 10 pièces

- 300 g Poitrine de porc
- 16 ml Vinaigre de miel
- 30 g Miel
- 5 g Gingembre poudre
- 200 g Chou vert frisé
- 35 g Beurre doux
- 1 g Sel fin
- ¼ de botte de Coriandre
- 35 g Citron Vert

RÉCETTE

- Toaster la tranche de pain de campagne
- Mariner la poitrine de porc avec le vinaigre de miel, le miel et le gingembre
- Cuire la poitrine de porc à basse température durant 36h.
- Réaliser l'embeurrée de chou
- Monter la bouchée

Pâte croquante accompagnée d'une crème d'amande légère et de morceaux de poires pochées et parfumées



DE LA CUISINE D'ANTAN
À AUJOURD'HUI

Galettes des rois noisettes

PAR LE LYCÉE HÔTELIER LA CLOSERIE - SAINT-QUAY PORTRIEUX

INGRÉDIENTS

Pour 10 pièces

- 1/2 Pâte feuilletée
- 1 Œuf
- 50 g Beurre doux
- 50 g Sucre semoule
- 50 g Poudre de noisette

RECETTE

- Détailler les disques de pâte feuilletée
- Réaliser la crème de noisette
- Garnir les disques
- Recouvrir d'un disque de pâte feuilletée
- Souder et dorer la tourte
- Cuire au four à 180°C

Tourte croustillante garnie d'une crème onctueuse parfumée à la noisette



Mini croustade de St Jacques et moules

PAR LE LYCÉE HÔTELIER LA CLOSERIE · SAINT-QUAY PORTRIEUX

INGRÉDIENTS

Pour 10 pièces

- 10 pièces Croustade feuilletage
- 10 pièces St Jacques
- 135 g Moules
- 30 ml Noilly prat
- 30 ml Vin blanc
- 15 g Échalotes
- 10ml Crème liquide 35 %
- 30 g Beurre doux
- 30 g Farine T45
- 100 g Carottes

RECETTE

- Réaliser une julienne de carotte étuvée
- Cuire les moules en marinière
- Passer le jus de cuisson au chinois
- Lier au beurre manié et crémier
- Snacker les Saint-Jacques
- Garnir les croustades avec les carottes et les fruits de mer

Bouchée de pâte feuilletée croustillante, garnie de noix de Saint Jacques et de moules enrobées d'une sauce onctueuse crémée et parfumée au Noilly Prat



DE LA CUISINE D'ANTAN
À AUJOURD'HUI

Chou praliné craquelin sarrasin

PAR LE LYCÉE HÔTELIER LA CLOSERIE · SAINT-QUAY PORTRIEUX

INGRÉDIENTS

Pour 10 pièces

CRAQUELIN

- 15 g Beurre
- 10g Farine T45
- 10g Farine sarrasin
- 20g Sucre cassonade
- 3g Cacao poudre

PÂTE À CHOUX

- 85ml Eau
- 1g Sel
- 3g Sucre
- 25g Beurre doux
- 40g Farine T45
- 75g Œufs

CRÈME PÂTISSIÈRE

- 165ml Lait demi écrémé
- 30g Jaune d'œuf
- 30g Sucre Kg
- 25g Farine Kg

ARÔMES

- 10g Praliné

RECETTE

- Réaliser le craquelin
- Réaliser la pâte à choux
- Coucher les choux et déposer le craquelin
- Cuire au four à 180°C
- Réaliser la crème pralinée
- Garnir les choux

Choux craquants et croquants, garnis d'une crème pralinée soyeuse et gourmande



Breizh empanadas d'effiloché de bœuf aux algues

PAR LE LYCÉE HÔTELIER LA CLOSERIE · SAINT-QUAY PORTRIEUX

INGRÉDIENTS

Pour 10 pièces

- 85g Farine
- 40g Beurre
- 1g Sel fin Kg
- 7g Jaune d'œuf
- 16ml Eau
- 10g Farine pour abaisser
- 220g Macreuse
- 7g Kombu
- 7g Wakame
- 10g Fond brun de veau lié

RECETTE

- Réaliser la pâte à empanadas
- Cuire le bœuf à basse température avec les algues durant 36h
- Effiloche le bœuf après cuisson et le lier au fond brun
- Abaisser la pâte et garnir avec l'effiloché
- Former les chaussons et frire

Chaussons croustillants garnis d'un effilochée de bœuf fondant parfumé aux algues



DE LA CUISINE D'ANTAN
À AUJOURD'HUI

Macaron caramel beurre salé

PAR LE LYCÉE HÔTELIER LA CLOSERIE · SAINT-QUAY PORTRIEUX

INGRÉDIENTS

Pour 10 pièces

COQUES MACARONS

- 35g Poudre amande
- 35g Blanc d'œuf
- 35g Sucre glace
- 40g Sucre semoule

CARAMEL BEURRE SALÉ

- 40g Sucre semoule
- 50ml Crème liquide 35 %
- 8g Beurre salé
- 40g Beurre doux
- 2g Cacao en poudre

RÉCETTE

- Réaliser les coques de macarons
- Cuire les coques
- Réaliser le caramel beurre salé
- Garnir les coques
- Monter les macarons

Coques délicatement craquantes et moelleuses, garnies d'un caramel au beurre salé tendre et fondant



DE LA CUISINE D'ANTAN
À AUJOURD'HUI

Pizzettas sarrasines

PAR **PIERRE-ANTOINE FRANCEZ** - CHEF DE LA RESTAURATION SCOLAIRE DE PLOUÉZEC

INGRÉDIENTS

- 4 œufs frais
- 520ml eau
- 400g sarrasin décortiqué déshydraté
- 400g sauce tomate
- 250g yaourt nature entier
- 160g champignon de Paris
- 140g fromage emmental râpé
- Origan

RÉCETTE

- cuire le sarrasin avec l'eau jusqu'à évaporation
- mélanger le yaourt, les œufs, le sarrasin cuit
- étaler sur une plaque couverte d'un papier cuisson
- pré cuire 6 minutes à 200°
- répartir la sauce tomate puis l'emmental râpé
- couper les champignons et les répartir sur la pizza, ajouter l'origan et gratiner à 200° pendant 5 minutes



DE LA CUISINE D'ANTAN
À AUJOURD'HUI

Porridge Chia avocat pistache kiwi

PAR **LES BOLS DE SIDONIE - GUINGAMP**

INGRÉDIENTS

Pour 10 pièces

- 2 kiwi
- 1 avocat
- 1 citron vert
- 50g graines de chia
- ½ litre de lait de coco
- 4 c. à soupe de fruits
- 2 poignées de pistache
- éventuellement 20g de sucre

RECETTE

- Mélanger les graines de chia, le lait de coco et le sucre
- Laisser reposer au moins 2 heures
- Passer au blender l' avocat , les kiwi et le jus de citron .
- Ajouter le mélange chia/lait de coco.
- Verser dans un bol, déposer dessus les fruits que vous souhaitez ainsi que les pistaches grossièrement broyées



DE LA CUISINE D'ANTAN
À AUJOURD'HUI

POMMES CARAMÉLISÉES, CHANTILLY AU LAIT RIBOT ET CRUMBLE SARRASIN

PAR COURT-BOUILLON · GAËLLE PENAULT

INGRÉDIENTS

Pour 6 personnes

POMMES

- 6 pommes
- 50g de sucre
- 50g de beurre demi-sel

CHANTILLY

- 50 cl de crème liquide épaisse (minimum 30% de matière grasse)
- 60g de sucre glace
- 7 cl de lait ribot

CRUMBLE

- 100 g de farine de blé noir
- 100 g de farine de blé
- 125 g de beurre salé ramolli
- 80 g de cassonade

RECETTE

- Préparer la pâte à crumble : amalgamer avec le bout des doigts la farine de blé noir, la farine de blé, le beurre ramolli et la cassonade afin d'obtenir une consistance granuleuse.
- Répartir la pâte à crumble sur une feuille de papier cuisson et enfourner 20 minutes à 180°C jusqu'à ce que la pâte soit dorée (remuer toutes les 10 min)
- Peler les pommes et les couper en morceaux. Mettre le beurre et le sucre dans une poêle et disposer les morceaux de pommes par-dessus. Laisser caraméliser 20 minutes. Réserver
- Monter la chantilly, quand elle est ferme ajouter le lait ribot et le sucre et mélanger
- Dans une assiette à dessert, dresser en disposant les pommes puis la chantilly et parsemer de crumble



Croquette de purée de pomme de terre cœur de lentilles

PAR **GWENOLÉ LE CORRE** - CHEF DU RESTAURANT SCOLAIRE DE SAINT-AGATHON

INGRÉDIENTS

Pour 10 personnes

- 500g pomme de terre (peut être remplacé par 200g de purée mousseline)
- 75g farine
- muscade, sel, poivre
- 250g purée ail
- 150g blé (ébli precuit)
- 400g lentilles vertes ou blonde en boite (ou 165gr de lentilles à cuire)
- 7,5 cl huile olive
- 200g farine
- 200g chapelure
- 50 cl sauce tomate
- 15cl lait
- 0.85cl eau
- 170g parmesan
- 2 oignons
- 150 g de fromage frais
- 3 œufs

RECETTE

- Préparer la purée :
Porter l'eau et le lait à ébullition avec une pincé de sel. Verser les flocon en pluie et bien mélanger / si vous utilisez des pommes de terre : épluchez-les et faites les cuire à l'eau bouillante pendant 25min. Ajouter la muscade et la farine 75 g (laisser reposer le temps de préparer la garniture)
- Garniture de lentilles :
Faire cuire le blé dans un grand volume eau salé. Faire revenir l'oignon haché et l'ail dans de l'huile d'olive. Ajouter le blé cuit et les lentilles égouttées (si vous les faites cuire : comptez 20 min à partir de l'ébullition à l'eau non salée). En dehors du feu ajouter le fromage frais et réserver au frigo.
- Façonnage des boulettes :
Prendre une belle noix dans le creux de la main avec de la farine. La rouler puis l'aplatir. Ajouter la garniture au centre et refermer. Puis réserver.
- Préparer la panure à l'anglaise prévoir 3 récipients
Mélanger l'huile d'olive et les œufs dans un saladier. Déposer la farine dans un autre saladier. Puis la panure dans un autre récipient. Rouler les boulettes d'abord dans la farine puis dans l'œuf et finir par la chapelure.
- Préchauffer le four à 220°C et cuire 20 minutes



DE LA CUISINE D'ANTAN
À AUJOURD'HUI

Gougères fromagère

PAR **GWENOLÉ LE CORRE** - CHEF DU RESTAURANT SCOLAIRE DE SAINT-AGATHON

INGRÉDIENTS

Pour 10 personnes

- 80 g de conté au lait cru AOP
- 80 g de Sainte-Maure de Tourraine AOP
- 80 g d'Abondance au lait cru AOP
- 80 g beurre
- 4 œufs
- 150 g farine
- 1 pincé de sel et poivre
- mélange de graines

RECETTE

- Réaliser une pâte à choux :
- Faire chauffer doucement le beurre et l'eau dans un casserole jusqu' à ébullition
- ajouter la farine et dessécher (éliminer l'excédent d'eau en faisant chauffer) quelques instants jusqu'à avoir une belle boule uniforme et sans grumeaux.
- Hors du feu ajouter les œufs un à un en mélangeant à la spatule en bois
- Une fois le mélange homogène séparer en trois la pâte à choux
- Incorporer le fromage à chaque pâte puis dresser de petites boules sur plaques
- Parsemer de copeaux de fromage ou de graines pour la décoration
- Cuire à four bien chaud 180°C sans ouvrir la porte avant une belle coloration (sinon vos choux retomberont)
- à noter que cette recettes de pâte à choux peut également servir à de nombreuses recettes : Chouquettes, choux pâtissier, éclairs ...