

Les recettes
de nos
Chefs

Cérémonie
des vœux
2024



Remerciements

Marjorie BOUTONNET, Cheffe du Collège François Mitterrand, *Caraman*

Ugo CLAMENS, Chef du Collège Cantelauze, *Fonsorbes*

Laurent GUIBERT, Chef du Collège Marcel Doret, *Le Vernet*

Lucie LOUBET, Cheffe du Collège Didier Daurat, *Saint-Gaudens*

Fouad MIARA, Chef du Collège Élisabeth Badinter, *Quint-Fonsegrives*

Marc MONTAL, Chef du Collège Jean Gay, *Verfeil*

Benoit PICOUET, Chef du Collège Alphonse de Lamartine, *Toulouse*

Jean-Luc RIBET, Chef du Collège Armand Latour, *Aspet*

Laurent RUFFIE, Chef du Collège Jean-Paul Laurens, *Ayguesvives*

Didier VAZZOLER, Chef du Collège François Verdier, *Léguevin*

Nous remercions tous ces chefs de collèges d'avoir mis les petits plats dans les grands à l'occasion de cette cérémonie de vœux nous permettant ainsi de découvrir leur savoir-faire. Ils ont imaginé toutes ces recettes, à base de produits issus de nos productions locales, en s'approvisionnant via la plateforme Agrilocal31.



Cannelés truite fumée & fromage frais



 Pour
6 Personnes

 Préparation
25 min

 Cuisson
25 min

Ingrédients

25 cl de lait

85 g de farine

40 g de beurre

325 g de fromage frais

3 jaunes d'œufs

3 tranches de truite fumée

1/2 botte de ciboulette

Pour la décoration :
œufs de poissons, fromage
frais (50 g)

Sel et Poivre

Préchauffer le four à 200°C.

Dans un récipient, mélanger le lait et le beurre coupé en petits dés. Chauffer pour que le lait soit tiède et le beurre fondu.

Écraser le fromage frais, ajouter les jaunes d'œufs et fouetter pour un mélange homogène, puis ajouter la farine et mélanger. Ajouter le lait/beurre tiédi et bien fouetter pour éviter les grumeaux.

Trancher la truite fumée en très petits dés. Les incorporer à la pâte puis ajouter une pointe de poivre.

Verser la pâte dans des moules à cannelés et cuire 25 min. Démouler et laisser refroidir.

Facultatif

Rincer et ciseler finement la ciboulette. La mélanger avec le fromage frais et dresser à la poche à douille sur les cannelés avec quelques œufs de poisson.

N.B. : la truite fumée peut être remplacée par du saumon fumé.

 Idéal pour un apéritif dînatoire



Pain de miel, compotée de poire & crème de Roquefort



 Pour 4 Personnes

 Préparation 35 min

Ingrédients

- 4 poires
- 125 g de Roquefort
- 100 g de mascarpone
- 100 g de cerneaux de noix
- 4 tranches de pain de miel

Compotée de poires

Peler et tailler les poires en dés puis faire revenir au beurre pour légèrement caraméliser. Réserver au froid.

Crème de roquefort

Mixer le roquefort avec le mascarpone et ajouter du sel et/ou poivre à votre convenance.

Dressage

Étaler la compotée de poires sur les tranches de pain de miel. Dresser la crème de roquefort à l'aide d'une poche à douille cannulée. Disposer les cerneaux de noix.

 Idéal pour un apéritif dînatoire



Mousse de betteraves et crumble chèvre



 Pour 6 Personnes

 Préparation 30 min

 Cuisson 1 h

 Réserve au froid 1 h

 Matériel spécifique
Mandoline, siphon et cartouche de gaz

Ingrédients

- 3 betteraves crues
- 50 cl de crème fraîche liquide
- 100 g de chèvre en bûche
- 100 g de farine
- 50 g de beurre
- 1 poignée de graines de courge
- 1 c. à soupe d'huile d'olive

Peler puis cuire les betteraves à la vapeur. Garder le cœur ferme de façon à faire les chips.

Chips de betteraves

Tailler dans le cœur un cylindre régulier puis le tailler à la mandoline. Réserver les restes de betteraves. Sécher les tranches de betteraves 30 à 45 min au four à 120°C sur des cuillères à soupe préalablement huilées.

Mousse de betteraves

Mixer les restes de betteraves cuites et assaisonner. Y ajouter la crème fraîche et réserver au froid pendant 2 heures.

Crumble au chèvre & graines de courge

Mélanger chèvre, farine, beurre en pommade et graines de courges torrifiées. Cuire en plaque 180°C pendant 15 minutes.

Verser la mousse dans un siphon avec une cartouche de gaz. Dresser la mousse sur la chips et parsemer de crumble chèvre/graines de courges.

 Idéal pour une entrée



Bruschetta du Sud-ouest



 Pour 4 Personnes

 Préparation 20 min

 Cuisson 20 min

Ingrédients

4 tranches de pain de campagne frais de votre boulanger

4 tranches de jambon de Porc Noir de Bigorre

6 oignons rouges

2 c. à soupe d'huile d'olive

300 g de Tomme des Pyrénées

Curry, piment d'Espelette selon votre goût.

Compotée d'oignons

Éplucher, laver et émincer les oignons. Cuire avec de l'huile d'olive à couvert sans coloration mais fondant.

Chips de Tomme

Râper la tomme. Disposer des tas sur du papier sulfurisé. Saupoudrer de curry ou de piment d'Espelette.

Cuire au four à 180°C jusqu'à ce que cela dore.

Tailler le jambon finement et réserver.

Toaster le pain au four à 190° pendant 3 minutes.

Enfin dresser la bruschetta dans l'ordre suivant : mettre la compotée sur le pain, ajouter le jambon, puis intégrer les chips de fromage entre les tranches de jambon.

Finir par un petit filet d'huile d'olive.

N.B. : la Tomme peut aussi être disposée en copeaux sans cuisson.

 Idéal pour une entrée



Tataki de bœuf



 Pour 4 Personnes

 Préparation 25 min

 Réserve au froid 2 h

Ingrédients

500 g de faux filet de bœuf gascon

20 cl de vinaigre balsamique

1 poignée de pignons de pin

Quelques gousses d'ail violet de Cadours

4 échalotes

1 pot de tomates séchées

10 cl d'huile de noix

1/2 oignon rouge

Snacker le bœuf.

Tailler finement les échalotes et l'oignon rouge.

Préparer la marinade : mélanger le vinaigre balsamique et l'huile de noix. Y incorporer l'ail haché et la moitié des échalotes. Déposer les tranches de faux filet dans la marinade et réserver au froid pendant 2 heures.

Préparer une garniture : émincer les tomates séchées, concasser les pignons de pin. Puis y ajouter l'oignon rouge et le reste d'échalotes.

Au moment de servir, sortir le faux filet de la marinade et le trancher. Disposer dans un plat de service, répartir la garniture et arroser de marinade.

N.B. : peut être servi en plat accompagné de frites.

 Idéal pour un plat



Fondant au chocolat et butternut



Pour 6 Personnes



Préparation 25 min



Cuisson 25 min

Ingédients

200 g de chocolat noir

200 g de butternut

3 œufs entiers

80 g de sucre roux

40 g de farine

2 c. à soupe d'amandes en poudre

Préchauffer le four à 200°C.

Peler et couper le butternut grossièrement. Cuire au four à 200° C pendant 30 minutes. Puis l'écraser en purée.

Faire fondre le chocolat au bain-marie.

Blanchir les œufs avec le sucre. Ajouter la poudre d'amandes.

Verser la purée de butternut dans les œufs blanchis, puis le chocolat fondu et mélanger. Enfin, ajouter la farine.

Verser la pâte dans un moule recouvert d'un papier sulfurisé pour faciliter le démoulage (ou dans plusieurs petits moules, pour faire des mini fondants).

Enfourner pendant 10 minutes seulement, pour que le cœur du gâteau soit fondant.

Idéal pour un dessert ou un goûter gourmand



Choux craquelin à la violette



Pour 6 Personnes



Préparation 1 h 30



Cuisson 40 min



Réserve au froid 1 h

Ingédients

Pâte à choux

125 g d'eau

40 g de beurre

75 g de farine

2 œufs entiers

Sel

Craquelin

50 g de sucre roux

50 g de farine

50 g de beurre

Crème pâtissière

50 cl de lait

140 g de sucre semoule

4 jaunes d'œufs

60 g de farine

Arôme : liqueur de violette

Finition

125 g de mascarpone

10 g de sucre glace

Pétales de violettes cristallisées

Crème pâtissière

Faire bouillir le lait. Blanchir les jaunes d'œufs avec le sucre. Puis ajouter la farine. Verser le lait bouillant sur le mélange d'œufs/sucre/farine puis remettre à cuire dans la casserole. Mélanger au fouet jusqu'à ébullition. Hors du feu, ajouter la liqueur de violette. Réserver au froid.

Pâte à choux

Faire bouillir l'eau avec le beurre, une pincée de sel et de sucre. Hors du feu, ajouter la farine. Remettre de nouveau sur feu doux pendant quelques secondes pour que la pâte dessèche. Puis la débarrasser dans un saladier. Ajouter les œufs entiers un à un. Dresser à la poche à douille sur du papier sulfurisé. Laisser poser au moins 1 heure.

Craquelin

Sortir le beurre du réfrigérateur et le laisser à température ambiante. Une fois ramolli, le travailler jusqu'à ce que la texture soit aussi souple que celle d'une pommade. Mélanger le sucre et la farine et les ajouter dans le beurre pommade obtenu. Étaler entre deux feuilles de papier sulfurisé, pas trop fin et mettre au congélateur. À l'aide d'un emporte-pièce, faire des petits cercles et les disposer sur chaque chou cru. Puis cuire le tout 15 min à 200° C puis 5 à 7 min à 180° C.

Garnir les choux de crème pâtissière.

Finition

Mélanger le mascarpone avec le sucre glace et dresser à la poche à douille cannelée sur les choux. Y déposer un pétale de violette cristallisée.

Idéal pour un dessert ou un goûter gourmand



Tartelette croustillante pommes et noix



 Pour
6 Personnes

 Préparation
1 h 30

 Cuisson
40 min

 Réserve au froid
1 h

 Matériel spécifique
6 moules à tartelettes

Ingrédients

Pâte sablée

100 g de beurre
125 g de sucre semoule
250 g de farine
1 œuf
Sel fin

Compotée de pommes

2 pommes Gala
2 pommes Granny
2 c. à soupe de miel
10 g de sucre semoule
20 g de beurre

Crumble aux noix

40 g de beurre
20 g de farine
20 g d'amandes en poudre
50 g de cerneaux de noix
40 g sucre semoule

Chips de pommes

Peaux de pommes
Sucre semoule
pour enrober

Pâte sablée

Préchauffer le four à 180°C. Dans un bol, délayer l'œuf avec le sucre en poudre et une pincée de sel. Mettre la farine sur le plan de travail, faire un puit au centre, y verser le contenu du bol puis le beurre fondu. Malaxer le tout jusqu'à obtenir une pâte homogène. L'étaler au rouleau. Découper à l'emporte-pièce 6 cercles et disposer dans les moules individuels. Cuire à four chaud 12 à 15 min.

Compotée

Peler les pommes et les couper en petits cubes. Faire revenir dans le beurre/sucre/miel et laisser confire.

Crumble

Sortir le beurre du réfrigérateur et le laisser à température ambiante. Une fois ramolli, le travailler jusqu'à ce que la texture soit aussi souple que celle d'une pommade et y ajouter le sucre, la farine, la poudre d'amandes et les cerneaux de noix coupés grossièrement. Étaler sur une plaque avec du papier sulfurisé et cuire 10 à 15 min à 180° C.

Facultatif

Chips de pommes : enrober les épluchures de pommes dans le sucre. Disposer sur une plaque avec du papier cuisson et cuire 20 min à 165° C. Laisser refroidir.

Dressage

Garnir les tartelettes avec la compotée de pommes. Puis y parsemer le crumble. Décorer de chips de pommes.

 Idéal pour un dessert



Mousse nectar de ruche



 Pour
4 Personnes

 Préparation
40 min

Ingrédients

50 g de miel

100 g de pain de miel

2 œufs entiers

120 g de mascarpone



Passer le pain de miel au mixer pour obtenir un concassé de petits morceaux puis disposer sur une plaque avec papier sulfurisé et mettre au four 180° C pour le sécher. Dès que les morceaux brunissent, les sortir, même s'ils sont encore un peu mous car ils durcissent en refroidissant.

Casser les œufs, séparer les blancs des jaunes. Monter les blancs en neige.

Mélanger les jaunes d'œuf au mascarpone et fouetter vivement pour alléger l'appareil.

Mettre le miel dans une casserole et cuire à 121° C. Verser le miel chaud en petit filet sur les blancs en neige. Vitesse moyenne du batteur. Laisser tourner jusqu'à ce que le mélange double de volume et commence à retomber en température.

Une fois refroidit, mélanger délicatement avec le mélange mascarpone/jaunes d'œufs.

Dressage

Mettre le pain de miel au fond d'une verrine. À la poche à douille, remplir la verrine avec la mousse.

Passer du pain de miel séché au tamis pour obtenir une chapelure. Saupoudrer les verrines.

N.B. : le pain de miel peut être remplacé par du pain d'épices.

 Idéal en verrines





Panna cotta au potimarron



Pour 4 Personnes



Préparation 30 min



Cuisson 20 min



Réserve au froid 4 h

Ingrédients

400 g de potimarron

15 cl de crème fraîche liquide

15 cl de lait de coco

50 g de sucre semoule

1,5 c. à café rase d'Agar-agar

Cannelle, vanille selon votre goût

Pour la décoration : graines de courges grillées, brisures de marrons, dés de potimarron caramélisés,...

Laver, couper et retirer les graines du potimarron. Le détailler en morceaux et cuire en vapeur (ou dans très peu d'eau). Il doit être très moelleux. Réserver.

Dans une casserole, faire chauffer doucement la crème, le lait de coco, le sucre et les épices en remuant de temps en temps.

Pendant ce temps, mixer le potimarron en une purée très lisse.

Juste avant l'ébullition du mélange crème, incorporer l'Agar-agar en suivant les instructions du sachet, fouetter pendant 2 minutes. Puis ajouter la purée de potimarron à la crème, remuer soigneusement (passer le mélange au chinois si besoin).

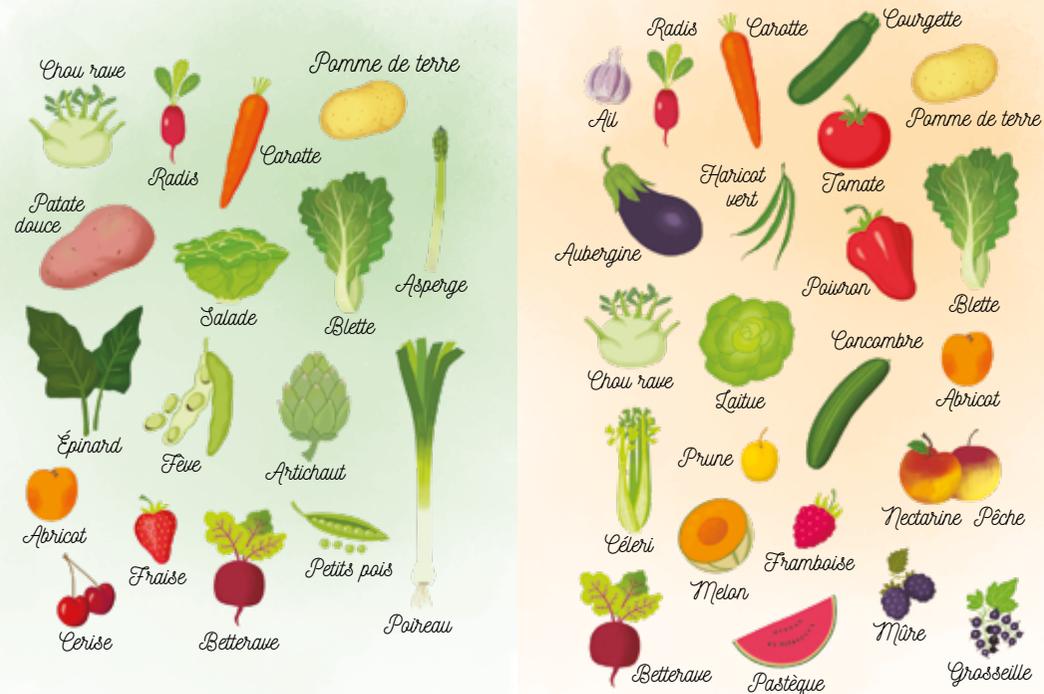
Dresser en petits pots et faire prendre au froid pendant minimum 4 heures.

Décorer avec les éléments de votre choix.

N.B. : le lait de coco peut être remplacé par une boisson végétale à la noisette ou du lait 1/2 écrémé.

Idéal en verrines

LES FRUITS & LÉGUMES DU PRINTEMPS



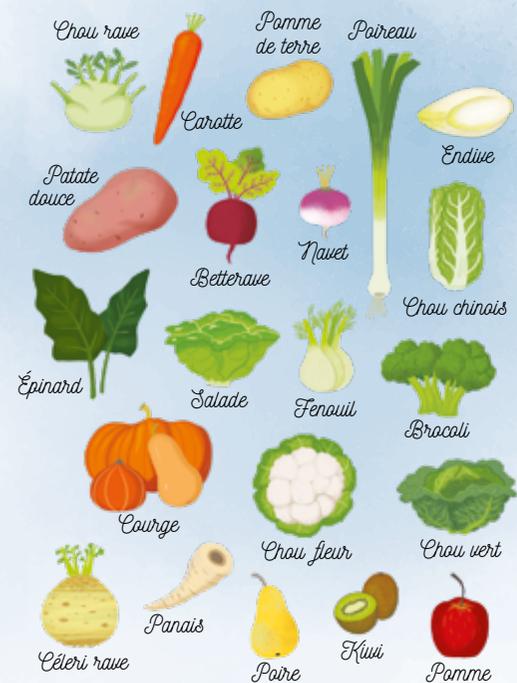
LES FRUITS & LÉGUMES DE L'ÉTÉ



LES FRUITS & LÉGUMES DE L'AUTOMNE



LES FRUITS & LÉGUMES DE L'HIVER



Le Conseil départemental soutient le monde agricole et s'engage grâce à sa politique d'aide aux agriculteurs, notamment avec ses 28 conseillers agro-environnement répartis sur tout le territoire dans le but de : favoriser l'installation et l'emploi agricole, aider et conseiller les exploitants agricoles, valoriser les produits locaux et de qualité, développer les circuits courts et l'approvisionnement local auprès des particuliers et de la restauration collective publique, accompagner les agriculteurs vers des pratiques plus agro-écologiques et développer l'agriculture biologique.

Le Département a décidé de mettre en place des outils pour favoriser les circuits courts et aider les haut-garonnais à consommer local et de saison.



DIRECTFERMIERS31, l'annuaire numérique des producteurs en vente directe en Haute-Garonne.



Vous souhaitez connaître les producteurs locaux qui sont près de chez vous ? Découvrir des produits de saison récoltés à proximité ? Alors DirectFermiers31 est fait pour vous ! La nouvelle plateforme numérique du Conseil départemental vous permet de trouver tous les producteurs haut-garonnais en vente directe ainsi que leurs points de vente.

2 possibilités pour y accéder :

- > Le site internet : <https://www.haute-garonne.fr/directfermiers31>
 - > L'Application disponible sur Playstore et Appstore
- Pour ces deux outils vous pourrez être aidés par un assistant conversationnel qui vous guidera dans votre recherche.



Avec près de 350 producteurs et plus de 370 points de vente le département est riche en production locale et la saisonnalité pourra être au cœur de votre assiette toute l'année.



AGRILOCAL 31 Plateforme numérique mettant en lien les cantines de la restauration collective publique avec les producteurs locaux.



Durant une année scolaire ce sont près de 7 millions de repas qui sont servis dans les collèges publics à plus de 52 000 élèves (soit 92 % de de l'effectif total des collégiens).

Depuis 2014, le Conseil départemental a pris l'engagement que les chefs cuisiniers des collèges de Haute-Garonne proposent des menus privilégiant les produits locaux et de qualité grâce notamment à la plateforme AgriLocal31. Le Conseil départemental est aussi engagé pour sensibiliser les collégiens au lien entre agriculture locale, les saisons, le goût et le gaspillage alimentaire.

Depuis 2017, la plate-forme AgriLocal a été ouverte aux autres services de restauration collective publique (Communes, EHPAD, hôpitaux...).





**CONSEIL DÉPARTEMENTAL
DE LA HAUTE-GARONNE**

1, boulevard de la Marquette
31090 TOULOUSE CEDEX 9