

Le Samedi 16 mars à Connerré, berceau des Rillettes de la Sarthe, la Confrérie des Chevaliers des Rillettes sarthoises organisait dans le cadre du festival Le Printemps des Rillettes 2023, son



5ème Concours de Recettes de cuisine avec des Rillettes

Retrouvez ici les

RECETTES DU CONCOURS 2024

www.printempsdesrillettes.fr/concours-de-recettes/



#PrintempsdesRillettes

Crédit photos : Alain Lavalette

www.printempsdesrillettes.fr/concours-de-recettes/





Pour connaître le règlement du Concours 2024, cliquez sur ce bouton :

[Télécharger le Règlement 2024 \(PDF, 700 ko\)](#)

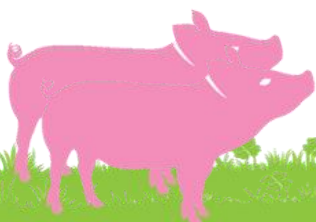
Merci à nos partenaires et aux bénévoles :



Le Printemps des Rillettes se déroule chaque année durant la semaine du 20 mars (premier jour du printemps) avec 2 week-ends.

Le Concours se déroule à Connerré, berceau des Rillettes dans la Sarthe.

Date du Concours 2025 : samedi 15 mars



PATE EN CROUTE

CATEGORIE JEUNES



Auteur : Arthur AUBIER

Neuville Sur Sarthe

URMA Le MANS (CFA)

● INGREDIENTS :

PATE :

500 g de beurre-30 g de sel-30 g de sucre –

100 g de farine-2oeufs-

FARCE :

450 g de filet de canard-450g de filet de poulet –

250 g de poitrine fumée et environ 35 % de rillettes.

Assaisonnement :

12 g de sel-6g de sel nitrité-1g de piment d'espelette-

3 g de poivre.



● PREPARATION :

LA PATE :

Découper le beurre e petits cubes – Dissoudre le sel et le sucre dans le lait

Mélanger tous les ingrédients à température ambiante

Filmer et laisser reposer au moins 1 h à 2° C.

LA FARCE :

Laisser la farce reposer une nuit à +3°C

ACCOMPAGNEMENT :

Compotée d'oignons- une belle noix de beurre -1/2 bouteille de vinaigre-

2 oignons- 1 pincée de sel-Poivre-50ml de crème

- Verser la préparation dans un pichet et mettez le batteur dedans.

- Attendez que la préparation soit semi épaisse.

CUISSON

1^{ère} partie :

17 minutes four chaud à 190° C

2^{ème} partie :

155° et le sortir à cœur.

Le laisser refroidir une nuit et couler la gelée dans les terrines prévues à cet effet



Commentaires du

Jury :

Beau produit

Belle
présentation

Belle coupe

Très bien le
mariage des
aliments.



RAVIOLE SARTHOISE

CATEGORIE JEUNES

Auteur : Lucas DAIROU

Changé (Sarthe)

URMA Mayenne

● INGREDIENTS :

PATE :

200 g de farine-4 jaunes d'œufs-4cl d'eau-
4 cl d'huile d'olive-2 g curcuma-2 g de sel

GARNITURE :

100 g de pommes golden-12 g de beurre –
6 g sucre-22 g de calva-200 g de rilette-
40 g de pistache

SAUCE :

Crème 35 % : la montée un peu-Infusé des rillettes-

Faire le jus d'une granny smith-Mette des zestes de citron jaune et vert. Filtrer

● PREPARATION :

PATE :

Faire un puits avec la farine et le sel-Battre les jaunes d'œufs, l'eau, l'huile
D'olive et le curcuma-Incorporez le mélange dans le puits et pétrir à la main.

Laissez reposer 30 minutes au frigo

Passer la pâte au laminoir et faire des ronds avec un emporte pièce.

GARNITURE :

Couper les pommes en brunoise les faire revenir dans le beurre puis ajoutez
le sucre et flambée au calva.

Concasser les pistaches – Réaliser une ballottine avec les pommes rillettes pistaches.

MONTAGE :

Mettre la farce dans la pâte, la replier.

Cuire 8 minutes dans l'eau bouillante



Commentaires du

Jury :

Très bon produit.
Bon mélange de la
farce et bonne
sauce

Présentation
affinée



LE TART'IN DE RILLETTE

CATEGORIE JEUNES

Auteur : Jérémy AIGLEMONT

Cérans Fouilletourte

URMA Sarthe

● INGREDIENTS :

PATE :

Farine T55 160 g- Beurre 160 g- Sel 5 g-

Farine Sarrazin 100 g – Œuf 25 g- Eau 40 g

200 g rillettes- 40 g noisettes

MOUSSE :

Jus de rillettes 50 g- Lait 25 g- Crème fouettée 200 g-

Sel- Poivre

GEL CORNICHONS :

Vinaigre 250 g- Sucre 100 g- Agar-agar 4 g-Pectine 4 g

● PREPARATION :

MOUSSE :

Mettre le lait et la crème fouettée

Puis, sel et poivre – Incorporer petit à petit le jus de rilette

PATE :

Mélanger la farine, puis sel et l'eau

Ajouter le beurre. Mélanger et ajouter l'oeuf

Mélanger –

Mettre de la farine dans le cul de poule pour éviter que la pâte à tarte colle

Une fois la pâte cuite, assembler les éléments.



Commentaires du

Jury :

Bien le croquant
des noisettes et la
mousse.

Goût des
cornichons
prononcé.



MILLE FEUILLES DE POMMES DE TERRE AUX RILLETTES

CATEGORIE JEUNES

Auteur : Maximilien COME

Vallon Sur Guée

URMA Sarthe



● INGREDIENTS :

Pour 2 personnes :

- Pommes de terre (1kilo)
- Rillettes 450 g

● PREPARATION :

1. Eplucher 1 kilo de pommes de terre
2. Couper les pommes de terre en julienne
3. Mettre pommes de terre dans un cul de poule avec sel, poivre, gras de rilette
4. Etaler les pommes de terre sur une plaque. Cuire au four pendant 20 minutes à 180°
5. Monter dans un cadre une couche de pommes de terre, puis une couche de rilette, puis ainsi de suite...
6. Mettre au four pendant 20 minutes

Temps de préparation : 1 H 30



Commentaires du

Jury :

Bon goût

Attention à la vinaigrette



MILLE FEUILLES DE RILLETTE

CATEGORIE JEUNES

Auteur : Killian DEBONNAIRE

Connerré

CCI Le Mans



● INGREDIENTS :

- Pâte feuilletée
- Rillettes
- Poireaux
- Herbes de Provence – Ciboulette – Persil
- Crème entière 30 % matière grasse
- Beurre – Œuf – sucre

● PREPARATION :

Progression :

- Réaliser une pâte feuilletée
 - Réaliser la rilette de poireaux
 - Réaliser une chantilly
 - Caraméliser les oignons
-
- Cuire la pâte feuilletée à 180° C pendant 20 minutes
 - Ajouter la dorure sur la pâte feuilletée
 - Laisser refroidir
 - Dresser et décorer
 - Servir froid



Commentaires du

Jury :

Goût chantilly dominant.

Bien : Rilette aux poireaux.

Un peu fade



GAUFRE A LA RILLETTE

CATEGORIE JEUNES

Auteur : Mathéo DUTAY

Chassille (Sarthe)



• INGREDIENTS :

- 3 œufs
- 250 g farine
- 320 g de rillettes et 70 g de graisse rillettes
- 70 cl lait
- 0,5 sachet de levure chimique - sel

• PREPARATION :

- Mettre à fondre au bain marie les rillettes de porc
- Battre le blanc des œufs en neige
- Mélanger les jaunes d'œufs, le sel, la farine et la levure
- Intégrer petit à petit le lait pour obtenir une pâte homogène
- Incorporer délicatement les blancs en neige dans la pâte
- Incorporer ensuite les rillettes dans la pâte
- Préchauffer l'appareil à gaufre
- Mettre à cuire, puis déguster.



Ce déguste chaud accompagner de salade et sauce vinaigrette

Commentaires du

Jury :

Sauce vinaigrette à adapter
Revoir dosage rillettes



SPHERE D'ASPERGES ET SES RILLETES

CATEGORIE PROFESSIONNELS

Auteur : Louis ROUILLERE

Montfort le Gesnois



● INGREDIENTS :

Asperges : 80 g – Crème 34 g – Lait 30 g –
Feuille de gélatine 1,2 p –
Crème montée 20 g – Rillettes 51 g –
Poitrine fumée 10 g - Carotte 10 g –
Sel 4 g – Poivre 0,5 g –
Piment d'Espelette 0,5 g – Ciboulette 10 g
Zeste citron vert et jaune : ¼ de chaque

● PREPARATION :

- Cuire asperges dans le lait, la crème et ajouter les ¾ des rillettes en fin de cuisson
- Ramollir les feuilles de gélatine
- Passer le tout au mixeur plongeant en dehors de la source de chaleur
- Ajouter les feuilles de gélatines en remettant le tout à chauffer
- Couper les carottes en fine brunoise, la poitrine fumée en mirepoix (technique de coupe)
- Débarrasser le tout dans un cul de poule
- Ajouter l'assaisonnement, la poitrine fumée, les carottes, la crème montée, la ciboulette et les zestes de citron
- Mouler le tout en demi-sphère puis réserver au frais 4 h
- Préparer nos billes de rillettes avec le reste de nos rillettes (3billes)
- Une fois nos demi-sphères ont bien prises enlever 10 g ans chaque demi sphère à l'aide d'une cuillère parisienne
- Incorporer nos billes



Commentaires du

Jury :

Superbe plat
Très bon équilibre
Original
Saveur excellente



QUICHE SARTHOISE

CATEGORIE PROFESSIONNELS

Auteur : Lydie et Philippe FOUCAULT

Le Mans



• INGREDIENTS :

Pâte brisée – Lait – Crème fraîche –
Œufs – Moutarde à l'ancienne –
Noix e muscade – Rillettes dégraissées -
Pomme de terre – Sel – Ail - poivre

• PREPARATION :

(20 à 25 minutes de préparation)

- 1 - Dégraisser les rillettes, garder la graisse
- 2 - Dans un saladier, mélanger le lait, la crème fraîche, 3 oeufs entier, 2 jaunes, le sel, le poivre, la noix e muscade et l'ail
- 3 – Etaler la pâte, la recouvrir de moutarde à l'ancienne
- 4 – Reprendre la graisse des rillettes, y faire dorer les rondelles de pommes de terre et les mettre en rosace dans le fond de tarte
- 5 – Une fois tous les ingrédients mélangés, incorporer la rillète dégraissée, verser la préparation dans le moule
- 6 – Cuire 45 à 50 minutes à 200° .

La quiche s'accompagne très bien avec une salade verte.



Commentaires du

Jury :

Bonne texture

Fond de tarte
agréable

Belle consistance
des saveurs



PORC CENOMANS ET LES SAVEURS DU PRINTEMPS

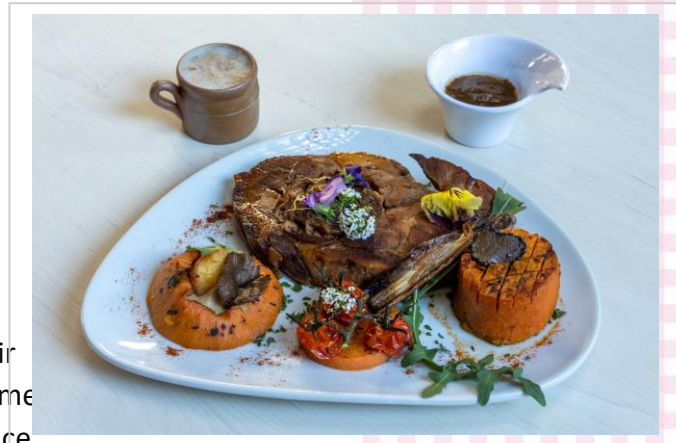
CATEGORIE PROFESSIONNELS

Auteur : Franck WERLE

Lavardin

● INGREDIENTS :

- Carré échine de porc 1 kg
- 1 kg de graisse de porc
- 300 g de rillettes
- Miel – Sucre – Vinaigre de cidre –
- Sauce tomate – 1 bouteille de coteaux du Loir
- 2 oignons jaune – ail – persil – 400 g de pomme
- 300 g de topinambour – 300 g de patate douce
- 160 g de chanterelles – beurre – huile de truffe – sel - poivre



● PREPARATION :

Temps de préparation : 2 H 30 Temps de cuisson : 14 heures et temps de cuisson des rillettes 12 heures. (Fabrication des rillettes non reportée ci-dessous)

La recette :

- Eplucher les pommes de terre, les topinambours et les patates douces
- Cuire les pommes de terre afin de réaliser un écrasé de pommes de terre
- Cuire les topinambours avec les chanterelles, puis les mouliner et y incorporer de l'écrasé de pomme de terre
- Couper les patates douces en lamelle de 4 cm d'épaisseur, les gratiner au four avec de l'huile de truffe, de l'ail et du persil, puis les mouliner afin d'obtenir une purée lisse

Préparation du laquage pour l'échine tranchée en pavé de 3 cm

- Dans une casserole, mettre miel, sucre. Chauffer un peu puis ajouter le vinaigre sauce tomate, réduire et laisse refroidir puis enduire les pavés du laquage
- Marquer le pavé sur un grill
- Prendre un petit emporte-pièce afin d creuser le pavé déchine
- Le remplir de rillettes

La sauce

- Emincer des oignons puis dans une sauteuse les faire revenir avec du beurre. Déglacer avec du Coteaux du Loir et le fond de sucs du faitout de rilette. Mouiller à plusieurs reprises afin d'obtenir une sauce onctueuse



Commentaires du

Jury :

Bon travail
Très bonne
maîtrise de cuisson
Goût agréable



LA SURPRISE PRUNELLE

CATEGORIE PROFESSIONNELS



Auteur : Véronique PIOGE

La Chapelle Saint Rémy

● INGREDIENTS :

Panier

Œufs – Champignons – Rillettes – Epinard frais –

Pâte feuilletée – Oignon – Cumin

Gâteau

Œufs – Sucre – Farine – Huile – Levure –

Chocolat – Lait – Vanille

Ganache

Chocolat – Sucre glace - beurre



● PREPARATION :

Panier

1. Mettre dans une casserole les épinards, les oignons coupés en morceaux ainsi que les champignons
2. Faire cuire 10 minutes et ajouter le cumin
3. Construction des paniers à l'aide des pâtes feuilletées.
Cuire les paniers badigeonnés de jaune d'œuf
4. Réalisation de la garniture du panier.
Alternance des couches d'épinards et de rillettes
5. Recouvrir les paniers de quadrillage en pâtes feuilletées.

Gâteau

1. Battre les blancs en neige
2. Mélangez le jaune et le sucre ainsi que le lait, la farine, le beurre et l'huile
3. Incorporez les blancs en neige
4. Séparer la préparation en deux
5. Dans un, mettre une gousse de vanille. Dans l'autre le chocolat
6. Alternance des couches nature et chocolat

Ganache

1. Faire fondre le chocolat et ajoutez le sucre glace et le beurre
2. Versez et étalez le nappage sur le gâteau
3. Laisser reposer. Ajoutez la pâte à sucre puis les décorations (salade, cochons, papillons)



Commentaires du Jury :

Visuel superbe

Goût à peaufiner :
goût de rillettes

Manque de liaison



LA PRINTAILLETTE

CATEGORIE PROFESSIONNELS



Auteur : Loïc METAYER

Bretoncelles (Orne)

● INGREDIENTS :

- Rillettes – Mie de pain – Feuilletage –
- Sel – Poivre – Condiments –
- Pois cassés – Huile – Vinaigre – Miel -
- Moutarde - Pickles

● PREPARATION :

Temps de préparation : 1 h 30

Cuisson : environ 3 h 30



Pour cette recette, réaliser une rilette 50 % porc, 30 % chevreuil et 20 % sanglier.

Utiliser principalement du maigre, le faire sauter avec oignons, ail, échalotes, un bouquet plus assaisonnement : poivre sauvage, fleur de sel.

Une fois la viande bien caramélisée, déglacer avec un peu de Pommeau et recouvrir avec bouillon. Ajouter un peu de miel et de safran du Perche.

En fin de cuisson, ajouter du saindoux préparé avant et effiloche la préparation. Laisser refroidir.

Réaliser une pâte feuilletée avec une cuisson serrée afin de ne pas faire développer la pâte, ainsi qu'un pain de mie, safran carotte jaune.

Monter une chantilly salée avec une touche de vinaigre de cidre local.

Réaliser une mousseline froide, pois cassé du Perche, avec une cuisson simple en bouillon et un mixage très fin. Apporter également une touche de miel et un peu de vinaigre de noix.

A ce stade, monter l'ensemble, dans un procédé de pâtisserie en cercle façon mille feuilles avec une couche et une moutarde à l'ancienne.

Enfin, pour la finition, choisir une décoration très printanière avec des fleurs comestibles destinées à la restauration de la Beauce, ainsi que quelques jeunes légumes pickles pour un rappel cornichons.



Commentaires du

Jury :

Goût de la rilette masquée par les ingrédients.

Appellation originale.



PAELLA SARTHOISE

CATEGORIE PARTICULIERS

Auteur : Jean Yves MAYER

Duneau

● INGREDIENTS :

Pour 4 personnes :

1 gousse ail

2 tomates

Chorizo doux

Riz long incollable

6 à 8 gambas

400 g de rillettes

Moules

Petits pois

Sel – Poivre – Colorant citron



● PREPARATION :

En plus des rillettes de porc, j'ai mis des moules, des gambas et du chorizo doux.

Des tomates et de l'ail ont fondu dans la graisse de rillettes.

Le riz a ensuite pompé l'arôme.



Commentaires du Jury :

Bonne association



COQUILLE TERRE ET MER

CATEGORIE PARTICULIERS

Auteur : Cyril DAIGNEAU

Saint Mars d'Outilé

● INGREDIENTS :

Oignons rouge

Vin blanc

Champignons de Paris

Rillettes

Saint Jacques



● PREPARATION

- Cette coquille est composée d'une sudation d'oignons rouge suivi d'un déglacage au vin blanc accompagnée de champignons de Paris, de rilette riche en fibre et de St Jacques infusées dans le bouillon de rilette.
- Cette présentation est de façon traiteur pour mettre en avant les deux produits phare de cette coquille qui réveilleront vos papilles après un petit passage au four environ 15 minutes à 160°C four chaud.



Commentaires du Jury :

Bon goût

Bonne association



ROLL-RILL'

CATEGORIE PARTICULIERS

Auteur : Damien BEZARD

Connerré

● INGREDIENTS :

Rillettes 300 g

Ricotta 100 g

Crème fouettée 100 g

Tomates séchées 10 g

Basilic 5 g

Echalotes

Sablé : 90 g de farine, 50 g de graisse de rilette,

50 g de parmesan et 10 g d'origan

20 g de crème liquide et 10 g de concentré de tomate

Eau 200 ml +pain grillé 4 tranches+ gélatine (4 feuilles)

● PREPARATION

- Roll de courgette farci de rillettes, ricotta, crème fouettée, échalotes, tomates séchées, ail et basilic
- Sablé à la graisse de rillettes, parmesan et origan
- Chantilly à la tomate
- Gelée pain grillé et son câpron
-



Commentaires du Jury :

Légèrement épicé



BURGER AUX RILLETES

CATEGORIE PARTICULIERS



Auteur : Thierry DANO

Tuffé

● INGREDIENTS :

Pour le steak de rillettes :

100 g de rillettes – 1 œuf – 50 g de farine –
75 g de chapelure – Huile d'olive

Pour le coleslaw :

1 carotte (20g) – Choucroute nature 60 g –
Comté 10 g – Ciboulette – 1 pincée de piment
D'Espelette – 1 œuf – Jus de citron (20 g) – Sel –
Poivre – Huile de tournesol 20 cl – Moutarde 1cc

Pour le montage :

1 pain burger brioché 75 g – 30 g de tartina à la betterave,
2 tranches d'emmental 20 g – 20 g de radis



● PREPARATION

1. Mouler la rilette dans un cercle pour former un steak. Mettre au congélateur pendant 25 minutes
2. Casser l'œuf dans un cul de poule, le fouetter, mettre la farine dans un bol et la chapelure dans un autre
3. Sortir le steak de rillettes qui est pris mais pas congelé. Le passer dans la farine, l'œuf puis la chapelure
4. Faire chauffer la poêle anti adhésive avec l'huile d'olive, faire frire le steak de rillettes de chaque côté (2mn) pour obtenir une belle coloration. Le débarrasser sur du papier absorbant et laisser refroidir 15 mn
5. Monter une mayonnaise avec l'œuf, la moutarde, le sel, le poivre et l'huile de tournesol. Réserver au frais
6. Rapper la carotte, ciseler la ciboulette et égoutter la choucroute. Rapper le comté
7. Sortir la mayonnaise du frigo. Mélanger la mayonnaise, la carotte, la choucroute, le comté et la ciboulette dans un bol. Ajouter le piment d'Espelette et le jus de citron. Gouter et ajuster l'assaisonnement
8. Couper le pain en 2, le passer sous le grill du four 1mn par face
9. Monter le burger : pain, tartina de betterave, coleslaw, radis, 1^{ère} tranche d'emmental, steak de rillettes, 2^{ème} tranche d'emmental et le pain
10. Le réserver au frigo au moins 2 h ou même une nuit dans l'idéal. Le présenter et déguster



Commentaires du Jury :

Bon goût Rillettes + choucroute



FILET MIGNON DE PORC CENOMANS FACON WELLINGTON REVISITEE

PARTICULIERS

Auteur : Sylvie MARTIN

La Suze Sur Sarthe

● INGREDIENTS :

- 1 pâte feuilletée ou pâte brisée
- 1 filet mignon de 500 g
- 1 oignon
- 150 g de champignons frais & herbes aromatiques
- 250 g de rillettes



● PREPARATION

- Saler et poivrer le filet puis le faire revenir 5 minutes de chaque côté dans une cocotte. Laisser refroidir
- Faire rissoler les oignons grossièrement hachés, les champignons, et les herbes dans le beurre. Ensuite, hacher finement le mélange en duxelles.
- Garnir un moule à cake de la pâte feuilletée. Recouvrir le filet mignon de rillettes puis répartir la moitié de la duxelles de champignons, poser le Filet dessus, puis le recouvrir du reste de duxelles. Refermer la pâte feuilletée sur le filet (souder les bords avec de l'eau) dorer avec un jaune d'œuf battu
- Mettre cuire à four chaud (250°C) pendant 15 à 20 minutes, selon la cuisson désirée
- Accompagnement : petits légumes, carottes, brocolis, pois mange-tot et croquettes de pommes de terre fourrés à la rilette.

Rq : on peut farcir le filet de rillettes !



Commentaires du Jury :

A manger chaud de préférence



ENTREMET AUX RILLETTES DE PORC FERMIER LABEL ROUGE

CATEGORIE PARTICULIERS

Auteur : Michel JOLY

Challes

● INGREDIENTS :

125 g de crêpe dentelle
25 g de pignon de pain
50 g de beurre ½ sel
5 g de fleur de sel

470 g Rillettes de porc fermier abel rouge
300 g crème fouettée
30 g oignon rouge
1 botte radis rose
5 feuilles de gélatine
Poivre du moulin

● PREPARATION

C'est une adaptation d'un entremet sucré en salé composé d'une feuillantine, une crème montée dans laquelle j'ai ajouté des rillettes et divers ingrédients.



Commentaires du Jury :

Pourquoi la feuillantine sucrée ?



LA CRIQUE O'RILLETTES

PARTICULIERS



Auteur : Séverine CAPIOD

Le Mans

● INGREDIENTS :

Farine T 65

Huile

Sel et fleur de sel

Viande de porc

Poivre et poivre 5 baies

Pommes de terre

Œufs

Rillettes réalisées par les apprentis charcutiers



● PREPARATION

- Laver, éplucher et râper les pommes de terre
- Dans un saladier, mettre les pommes de terres râpées, incorporer 1 œuf et un peu de farine,
- Bien mélanger le tout et ajouter des rillettes (au moins 40 à 50 % par rapport aux pommes de terre). Il est recommandé aussi de garder des criques natures pour faire des toasts aux rillettes.
- Dans une poêle chaude et huilée, former une galette avec la préparation en prenant soin de tasser
- Avoir une épaisseur de 1 cm environ
- Cuire à feu doux jusqu'à ce que la galette glisse dans la poêle lorsqu'on remue
- Retourner alors la galette pour la cuire de l'autre côté (attention, l'opération est délicate !)
- Lorsque la galette glisse à nouveau, elle est cuite !



Commentaires du

Jury :

Manque de rillettes



CHOUX AUX RILLETES

PARTICULIERS



Auteur : Francette DAURANNES

Tuffé

● INGREDIENTS :

1 kg 300 de chou vert cuit

400 g de rillettes de porc

150 g de parmesan

Sel et poivre



● PREPARATION

- Blanchir le chou 5 minutes et faire égoutter 2 heures
- Allumer le four à 180 ° C
- Couper le chou en petites lanières et mettre une bonne couche dans un plat à gratin
- Puis tapiser le de rillettes en morceaux et couvrir de chou
- Terminer par le parmesan
- Cuire et gratiner 30 à 45 minutes selon l'épaisseur du chou



Commentaires du Jury :

Aspect un peu rôti



LE PALET DE NOS ANCETRES

PARTICULIERS

Auteur : Thomas LEROYER

Dollon

● RECETTE GENOISE :

4 œufs

100 g de sucre

105 g féculé

2 cuillères à soupe de café soluble + 2 CS eau chaude

- Beurrer le moule/préchauffer le four à 180° C
- Séparer le blanc des jaunes
- Monter les blancs avec une pincée de sel
- Quand ils sont bien fermes, ajouter le sucre et battre encore
- Baisser la vitesse du robot et ajouter d'un coup les jaunes + café, puis tout de suite la farine + levure
- Verser dans le moule, lissez et enfournez pour 20 minutes à 170 °C
-



● RILLETTES MAISON

● JARDINIERE DE LEGUMES (MOUSSE)

- 1 Blanc de poireau
- 2 carottes
- 1 oignon
- 2 échalotes
- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive
- Sel/poivre
- Epice d'Espagne avec un peu d'au
- Réduire le tout/Mixer



Commentaires du Jury :

Un peu juste en rillettes
Trop de génoise



TIRAMISU (FAIS MOI GRIMPER AUX RIDEAUX)

PARTICULIERS

Auteur : Joël JULIEN

Saint Mars La Brière

● INGREDIENTS :

Pour 6 à 8 personnes :

30 cl de café fort et froid

1 gros citron non traité

500 g fromage frais sarthois

40 g sucre

10 g sucre vanillé

200 G biscuits à la cuillère

2 c à s grappa ou calva

1 c à c cacao

1 pincée de cannelle en poudre

230 g rillettes locales



● PREPARATION

1. Citron = râpez le zeste - Pressez le citron
2. Dans une jatte, mélanger fromage, sucre et sucre vanille
3. Bien mélanger et incorporer zeste de citron et le jus de citron
4. Tapisser un plat d'une couche de biscuits.
Mélanger café et grappa/calva. Verser Sur les biscuits
5. Sur ces biscuits bien colorés, versez du fromage
6. Mettre 50 % de rillettes bien écrasées
7. 2^{ème} couche de biscuits imbibés de café, ajouter fromage
8. Mette le reste des rillettes
9. Terminer par une 3^{ème} épaisseur de biscuits.
Ajouter la fin de la « crème » fromagère
10. Saupoudrez de cannelle et cacao
- Passer le plat au frigo tout une nuit

**Commentaires du
Jury :**

**Manque de rillettes
Association
hasardeuse**

