



Drôme - Ardèche
JEUDI 19 OCTOBRE 2023



FICHE RECETTE

Par Masashi Ijichi, Chef du restaurant étoilé La Cachette et Nicolas Glee, Chef de la cuisine centrale de Guilhaud-Granges.

Salade au bleu du Vercors et sa vinaigrette japonaise



INGRÉDIENTS

Pour 4-6 personnes

- › 150 g de salade verte
- › 50 g de bleu du Vercors

Vinaigrette japonaise

À réaliser 48h à l'avance

- › ¼ d'oignon
- › 25 g de sauce soja
- › 15 g d'huile d'olive
- › 1,5 g de vinaigre de vin
- › 11 g de mirin
- › 10 g de sucre
- › ½ citron
- › Sel
- › Katsuobushi

Vinaigrette

Mixez l'ensemble des ingrédients pour réaliser la vinaigrette.

Faites bouillir le mélange une fois.

Laissez reposer la vinaigrette 48h.

Salade

Lavez et préparez votre salade verte.

Découpez votre bleu du Vercors en cubes.

Dressez et dégustez !



Drôme - Ardèche
JEUDI 19 OCTOBRE 2023

INGRÉDIENTS

Pour 4-6 personnes

Poulet

- › 500 g de poulet
- › 75 g de sauce soja
- › 60 g de sucre
- › 50 g de saké

Accompagnements

- › 300 g de riz
- › 500 g d'épinards
- › 5 oeufs en omelette



FICHE RECETTE

Par Masashi Ijichi, Chef du restaurant étoilé La Cachette et Nicolas Glee, Chef de la cuisine centrale de Guilhaerand-Granges.

Poulet Sanshokudon



Poulet

Mixez la sauce soja, le sucre et le saké.
Hachez ou émincez le poulet à votre convenance.
Saisissez le poulet à la poêle.
Ajoutez-y les ingrédients mixés précédemment.
Faites cuire jusqu'à évaporation.

Accompagnements

Faites cuire votre riz.
Équeutez et lavez vos épinards.
Faites blanchir les épinards une minute dans l'eau bouillante, retirez-les à l'aide d'une araignée et égouttez-les.
Pour l'omelette, cassez les oeufs dans un récipient et battez-les à l'aide d'une fourchette.
Faites cuire à votre convenance dans une poêle bien chaude.
Disposez les 3 ingrédients sur un bol de riz. Bon appétit !

Valence Romans Agglo / Direction de la communication / Août 2023



Drôme - Ardèche
JEUDI 19 OCTOBRE 2023

INGRÉDIENTS

Pour 4-6 portions

- ▶ 40 g de beurre doux
- ▶ 50 g de crème de marrons
- ▶ 2 oeufs
- ▶ 80 g de sucre
- ▶ 70 g de farine
- ▶ 10 g de farine de châtaigne
- ▶ 15 g d'huile de colza
- ▶ 75 g de haricots rouges mixés
- ▶ 50 g de fromage blanc battu (à 7,6 g de MG)
- ▶ 30 g de brisures de marrons confits
- ▶ Sel (2 pincées)
- ▶ Poudre de gingembre (facultatif)



FICHE RECETTE

Par Masashi Ijichi, Chef du restaurant étoilé La Cachette et Nicolas Glee, Chef de la cuisine centrale de Guilhaerand-Granges.

Moelleux à la châtaigne



Préchauffez votre four à 160°C.

Faites blanchir les oeufs avec le sucre.

Mélangez le beurre et la crème de marrons, puis ajoutez les oeufs blanchis.

Ajoutez les deux types de farine, le sel et l'huile de colza. Puis la purée de haricots rouges, le fromage blanc battu ainsi que les brisures de marrons confits et la poudre de gingembre.

Versez votre préparation dans des moules individuels, préalablement graissés.

Enfournez 20 à 25 minutes.

Laissez refroidir et régalez-vous !