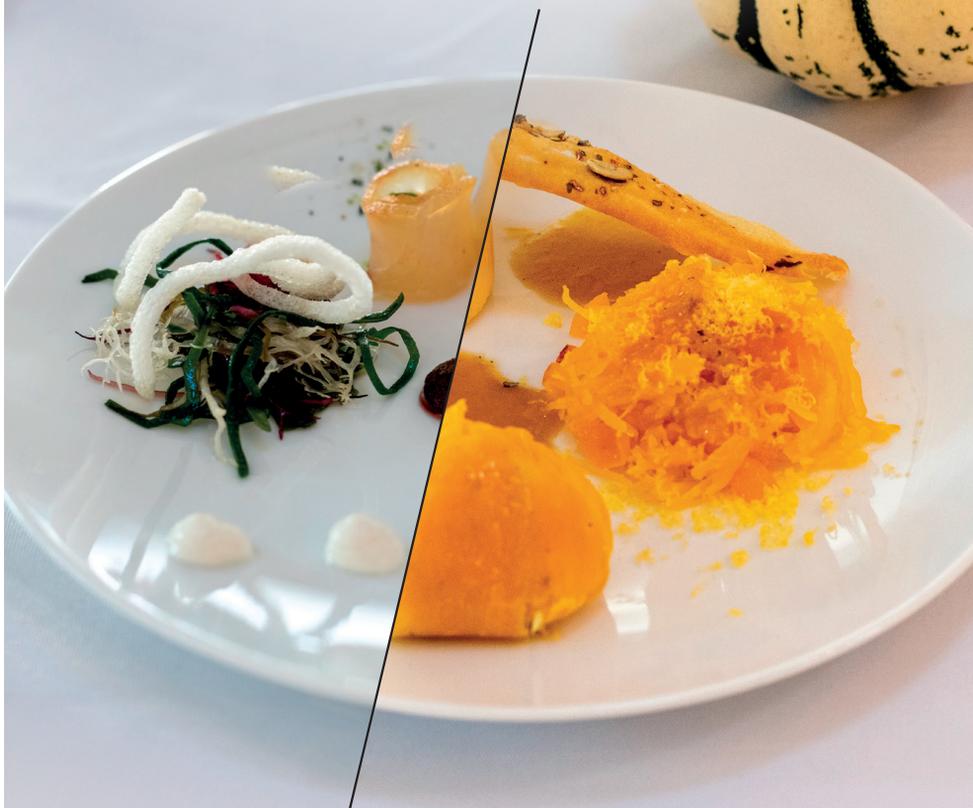




# Les Recettes

du Pays  
d'Ancenis



pAys d'Ancenis



# l'Authentique



L'ADDITION  
GOURMANDE !



## Sommaire

**Raviole, Royale  
et Spaghettis végétaux  
autour de la courge**

**Fabrice Colman**

Auberge  
du Tire Bouchon

P. 3

**Le Sandre sauvage de l'Erdre  
en déclinaison**

**Jean-Marc Gay-Capdevielle**

Restaurant  
Le Chalet

P. 5

**Cube d'anguille fumée -  
Le homard breton et la volaille  
d'Ancenis - Pâté en croûte**

**Alann Cosqueric**

Restaurant  
Les terrasses de Bel Air

P. 7

**Pressé de confit de canard  
et betterave en 3 façons -  
Houmous de betteraves  
et crackers aux graines -  
Blinis de sarrasin, crème aux herbes**

**Rachel Maquin-Peressuti**

Restaurant  
Le Café du Nord

P. 9

**Roulé de filet de brème cuite  
et fumée, parfum de hatcho miso -  
Crèmeux de céleri rave, condiment  
de pommes au shio ponzu  
Croustillant de sarrasin**

**Éric Potier**

Cuisinier-traiteur  
Au Palais d'Éric

P. 11

**Retrouvez les producteurs  
du Pays d'Ancenis**

P. 13



### Les spaghettis végétaux aux jaunes d'œuf fumé

Cuire 1h30 la courge entière, piquée, au four vapeur ou en cocotte-minute (dans ce cas revoir le temps de cuisson). Laisser refroidir. La couper en 2, ôter les pépins et gratter la courge pour garder la chair "spaghetti".

Préparer dans un plat le mélange sel, sucre et aromates. Le diviser en 2 et mettre la moitié de côté. Former des petits nids pour y déposer les jaunes, et les recouvrir du reste de mélange.

Filmer et laisser au frigo 5 jours.

Les jaunes sont maintenant fermes, les laver et les sécher avec un absorbant. Sécher au four ou dans un déshydrateur, 90 minutes à 60°C.

Pour encore plus de saveur, possibilité de les fumer sous cloche.

### Les ravioles

Couper la courge en fines lamelles. Les étaler sur une plaque et les cuire 3 min au four vapeur.

Hacher menu la carotte, la courgette, l'échalote et les champignons et mélanger ensemble avec les herbes et la ricotta. Saler et poivrer.

Étaler sur un papier film des lamelles de courge refroidies sur une surface d'un cercle d'environ 10 cm de diamètre, mettre un peu de farce au centre et refermer la raviole de façon à confectionner une boule. Bien serrer avec le film et conserver au frais.

### Les royales

Graisser 6 petits moules en aluminium d'une contenance de 90 ml environ.

Mixer l'ensemble des ingrédients.

Partager l'appareil dans les 6 moules et les disposer sur une plaque.

Cuire à 100°C environ 50 minutes.

Garder au frais.

Saupoudrer les royales avec une nougatine de graines de courge finement hachée au moment du dressage.

### Nougatine de graines de courge

Faire colorer le sucre à sec dans une poêle, ajouter les graines.

Une fois froid, mixer légèrement au hachoir. Saler à la fin.

### Vinaigrette à l'orange

Faire réduire au ¾ le jus infusé avec les grains de café.

Ôter les grains.

Mélanger avec sel, poivre, huile et vinaigre.

### Dressage

Sur une assiette, positionner une raviole (ôter le film), une royale saupoudrée de nougatine, et un petit nid de spaghettis, recouvert d'œuf râpé très finement (comme du fromage).

Quelques gouttes de vinaigrette parsemées çà et là.



## Raviole, Royale et Spaghettis végétaux autour de la courge bio de Couffé

2 heures 1 heure 30 6 personnes  
(prévoir 5 jours de repos au frigo pour les spaghettis)

### INGRÉDIENTS

#### Les spaghettis végétaux

- 1/2 courge orangetti
- 3 jaunes d'œuf
- 250 g de gros sel
- 250 g de sucre
- Aromates

#### Les ravioles

- 1 carotte
- ½ échalote
- 4 champignons bruns
- 150 g de courgette crue
- 1 c. à c. d'un mélange de persil et aneth hachés
- 100 g de ricotta
- 500 g de courge (potiron, potimarron...)
- Sel et poivre

#### Les royales

- 140 g de courge cuite et réduite en purée
- 70 g de crème liquide
- 2 œufs
- Sel et poivre

#### Nougatine de graines de courge

- 40 g de graines de courges bio
- 20 g de sucre
- Fleur de sel

#### Vinaigrette à l'orange

- 300 g de jus d'orange
- 10 g de grains de café
- 1 c. à s. de vinaigre de Xérès
- 10 cl d'huile de tournesol
- Sel et poivre

**FABRICE  
COLMAN**

Auberge du  
Tire Bouchon

34 Rue de la Vallée du Havre  
44521 Couffé  
02 40 96 54 39

### ORIGINE DES PRODUITS\*

**Légumes :**  
Jardin des Sables Bio, Couffé

### ACCORD VIN

Muscadet Champtoceaux 2016,  
Domaine des Galloires, Orée-d'Anjou

\*Retrouvez les coordonnées des producteurs pages 14 et 15.



## Le Sandre sauvage de l'Erdre en déclinaison

 1 heure 30  6 personnes

### INGRÉDIENTS

#### Le sandre fumé

- 500 g de filet de sandre sauvage préparé
- 35 g de sel fin
- 1 g de poivre blanc Putumayo fraîchement moulu

#### Sandre au miso

- 500 g de filet de sandre sauvage préparé
- 100 g de miso blanc
- 50 g de sésame noir

#### Tartare de sandre

- 300 g de filet de sandre sauvage
- 1 c. à c. de moutarde à l'ancienne
- 1 citron jaune (zeste et jus)

- Ciboulette et estragon
- Huile d'olive
- Sauce soja au foie d'ormeaux
- Piment béarnais fumé

#### Salade d'algues

- 60 g de mélange d'algues séchées
- 1 c. à s. d'huile de sésame
- 1 c. à s. de vinaigre de riz Katsubushi

#### Sauce yaourt et gel betterave

- 1 betterave
- 1 feuille de gélatine
- 1 g de gingembre Daï
- Absinthe

## JEAN-MARC GAY-CAPDEVIELLE

Restaurant Le Chalet

3 avenue Alexandre Braud,  
44540 Vallons-de l'Erdre



### Le sandre fumé

Mélanger le sel et le poivre.  
Étaler ce mélange sur le filet pour 2h au frais.  
Rincer le filet, sécher sur un torchon.  
Mettre à fumer pendant 3h : mettre le filet de poisson dans un fumoir posé sur une grille et allumer la sciure. Alternative : utiliser un couscoussier en mettant le poisson dans la partie haute et la sciure dans un ramequin dans la partie basse et couvrir.  
Portionner.

### Sandre au miso

Étaler uniformément le miso sur le filet et réserver au frais pendant 8h.  
Paner le dessus avec le sésame.  
Portionner.

### Tartare de sandre

Détailler en petit dés le sandre.  
Mélanger la moutarde avec le zeste et le jus de citron, ajouter quelques gouttes de sauce soja.  
Monter à l'huile d'olive.  
Ajouter de la ciboulette ciselée et de l'estragon haché.  
Réserver au frais.

### Sauce yaourt absinthe

Infuser de l'absinthe dans un yaourt nature 24h avec 1 g de gingembre Daï.  
Retirer l'absinthe.  
Assaisonner.

### Gel betterave

Mixer une betterave.  
Passer à l'étamine.  
Récupérer 100 g de liquide, chauffer et coller avec une feuille de gélatine.  
Réserver.

## ORIGINE DES PRODUITS\*

**Légumes** : Aux Jardins du Soleil,  
Vallons-de-l'Erdre

**Poisson** : Arnaud Guéret, Loireauxence

**Condiments** : Comptoir des poivres /  
Nishikidôri et Des épices à ma guise,  
Ancenis-Saint-Géréon

## ACCORD VIN

Muscadet cru Champtoceaux,  
Domaine Landron-Chartier,  
Ancenis-Saint-Géréon

\*Retrouvez les coordonnées des producteurs pages 14 et 15.



## ALANN COSQUERIC

Restaurant  
Les terrasses de Bel Air

Bel Air, Vair-sur-Loire  
02 40 83 02 87

 2 heures

(faire reposer une nuit avant service)

 1 heure

 4 personnes

Condiments : Sel, poivre,  
piment d'Espelette, huile  
d'olive, épice sumac, thym,  
laurier, badiane girofle

## Cube d'anguille fumée - Le homard breton et la volaille d'Ancenis - Pâté en croûte

### INGRÉDIENTS

#### Cube d'anguille fumée

- 3.5 feuilles de gélatine
- 150 g d'anguille de Loire fumée
- 100 g de crème liquide
- 80 g de chèvre frais cendré
- 1 botte de persil plat
- 1 paquet de biscuits « TUC »
- 200 dl d'eau
- 30 g de farine de sarrasin et 15 g de farine de froment
- 80 dl d'huile de colza

#### Le homard breton et la volaille d'Ancenis

- 200 g de bisque de homard
- 2 pinces et 1 queue de homard
- 1 poulet fermier d'Ancenis et sa carcasse
- 300 g de crème
- 2 œufs
- 1 échalote
- ¼ botte de coriandre
- 1 citron vert
- 1 oignon
- 2 carottes

- ½ poireau
- 100 g de sauce soja sucrée
- 1 L d'eau
- 150 g de graines de sarrasin

#### Pâté en croûte

- 500 g de foie de veau
- 500 g de gorge de porc
- 500 g de poitrine de porc
- 2 g de 4 épices
- 150 dl de Porto
- 80 cl de Cognac
- 300 g d'échalote
- 200 g de lait
- 7 œufs
- 60 g de persil
- 400 g de foie gras cru
- 50 g de brisure de truffe
- 50 g de pistache
- 250 g de farine de blé
- 250 g de farine de sarrasin
- 10 g de sel
- 200 g de beurre
- 1,100 L d'eau
- 1 jaune d'œuf (dorure)
- 250 dl de porto flambé
- 25 g de gélatine



### Cube d'anguille fumée au chèvre frais Poudre de persil - Dentelle de sarrasin

Faire ramollir la gélatine dans l'eau froide. Mixer 100 g d'anguilles avec la crème et le chèvre frais. Chauffer à 60°C puis ajouter la gélatine, mixer et assaisonner.

Verser le mélange dans les moules en forme de cube de 4 cm et répartir les 50 g d'anguilles dans chaque.

Mixer les feuilles de persil avec le biscuit pour obtenir une poudre verte.

Mixer le tout et réserver dans une pipette. Faire cuire les petites tuiles dans de l'huile jusqu'à coloration.

### Royale de homard - Fraîcheur de homard et volaille - Ecume de sarrasin

Cuire le homard 5 min dans une eau salée frémissante. Le décortiquer et faire une bisque avec les carcasses. Garder les pinces pour la royale et la queue pour la fraîcheur.

Mixer la bisque avec les œufs, la crème et les pinces, assaisonner.

Verser la préparation en verrine et cuire au bain-marie pendant 1h à 100°C.

Retirer les cuisses de poulet puis réserver. Découper la carcasse en dessous des filets, puis la faire rôtir à 200°C pendant 15 min avec un filet d'huile d'olive, sel, poivre et sumac. Refroidir, puis lever les filets.

Tailler un ½ filet de poulet et la queue de homard en dés puis mélanger le tout avec un filet d'huile d'olive, sel, poivre, zestes et jus de citron, coriandre hachée, échalote ciselée et épice sumac. Réserver au frais.

Dans une sauteuse, faire revenir les carcasses de poulet. Ajouter oignon, carotte, poireaux, thym, laurier, badiane et clou de girofle. Déglacer avec la sauce soja puis mouiller à l'eau. Laisser réduire au moins 1h. Filtrer puis crémier. Cuire le sarrasin dans la sauce pendant 5 min et laisser infuser 15 min. Filtrer dans un siphon et refroidir.

\*Retrouvez les coordonnées des producteurs pages 14 et 15.

### Pâté en croûte : Foie gras - Truffes - Pistache

La veille, hacher la gorge et la poitrine avec 250 g de foie de veau. Faire mariner avec le mélange sel, poivre, 4 épices, porto et cognac. Réserver une nuit au frais.

Réaliser la pâte avec les farines et le sel. Ajouter les œufs battus puis le beurre, verser l'eau. Mélanger jusqu'à obtenir une boule homogène. Filmer et réserver au frais.

Le lendemain, faire suer les échalotes, ajouter les 250 g de foie de veau puis le persil. Laisser cuire 5 min. Mixer avec le lait et les œufs. Mélanger à la farce avec les pistaches.

Chemiser un moule à terrine avec un papier sulfurisé puis étaler la pâte. La disposer dans la terrine en laissant dépasser sur les bords. Verser la moitié de la farce, ajouter une couche de brisure de truffe, des morceaux de foie gras sur toute la longueur puis encore des brisures de truffe. Verser l'autre moitié de farce.

Fermer le dessus de la terrine avec la pâte. Faire 3 cheminées de 1 cm sur la longueur. Cuire au four sur une plaque avec de l'eau à 180°C, 68°C à cœur.

Laisser refroidir puis couler la gelée dans les trous. Réserver au frais pendant 24h.

### ORIGINE DES PRODUITS\*

**Poisson** : Arnaud Guéret, Loireauxence

**Fromage** : La Blanchetière, Loireauxence

**Cochon** : Le cochon d'Où Don, Oudon

**Veau** : EARL de la Fuie, Vair-sur-Loire

**Épices** : Des épices à ma guise,  
Ancenis-Saint-Géréon



AOC Menetou Salon - Domaine Alain Assadet,  
Menetou-Salon



## Pressé de confit de canard et betterave en 3 façons - Houmous de betteraves et crackers aux graines - Blinis de sarrasin, crème aux herbes

2 heures 1 heure 30 4 personnes

### INGRÉDIENTS

- 1 kg de betteraves
- Vinaigre de Xérès
- 1 échalote
- Persil
- 4 cuisses de canard
- 4 feuilles de gélatine
- 160 g de farine d'épeautre
- 130 g de mélange de graines
- 1 grosse pincée d'herbes de Provence
- Fleur de sel
- 8 cl huile d'olive
- 12 cl d'eau
- 250 g de farine de Sarrasin
- 15 g de levure
- 3 œufs
- 7,5 cl de crème liquide
- Huile d'olive
- Cumin en poudre, ail et piment, sel, poivre et un trait de jus de citron
- Fromage blanc (40 % de matière grasse)

**RACHEL MAQUIN-PERESSUTI**

Restaurant  
le Café du Nord

2 Pl. André Mazureau  
44440 Joué-sur-Erdre  
09 54 70 56 29



### Pressé de confit de canard et betteraves en 3 façons

#### Pickles de betterave

1 volume de sucre, 2 volumes de vinaigre, 3 volumes d'eau. Porter le tout à ébullition. Verser ce mélange sur les betteraves préalablement lavées, épluchées et taillées. Mettre dans un bocal fermé et réserver.

#### Julienne de betterave

Tailler les betteraves cuites en fine julienne.

#### Condiment de betterave

Tailler la betterave cuite en petits dés et l'assaisonner avec sel et poivre, vinaigre de Xérès, échalotes, persil.

#### Cuisses de canard confites

Détacher la viande des os, la hacher grossièrement et la mettre dans la cuve d'un batteur (avec la feuille). Faire tourner en ajoutant progressivement la graisse de canard jusqu'à la consistance souhaitée. Saler et poivrer. Réserver au frais dans une boîte en mettant des poids.

#### Montage

Mettre le pressé de canard dans l'assiette puis la julienne de betterave accompagnée du condiment.

### Houmous de betterave et crackers aux graines

#### Houmous de betterave

Mixer la betterave cuite avec de la purée de sésame (tahin), huile d'olive, du cumin en poudre, ail et piment, sel, poivre et un trait de jus de citron.

#### Emulsion de betterave

Avec l'eau des betteraves cuites : mélanger une partie de l'eau avec de la crème et 2 feuilles de gélatine (préalablement ramollies dans de l'eau froide). Mettre le mélange dans un siphon.

#### Gelée de betterave

Prendre l'autre moitié de l'eau de betterave, mettre 2 feuilles de gélatine et assaisonner avec du vinaigre de Xérès ou de framboises. Faire prendre la gelée au frais.

### Crackers aux graines (40 pièces)

Mélanger l'ensemble des ingrédients : farine d'épeautre, mélange de graines, pincée d'herbes de Provence, fleur de sel, huile d'olive, 12 cl d'eau. Etaler 3 mm entre 2 feuilles de cuisson. Prédécouper les crackers. Cuire 20 min à 180°C. Saupoudrez de sel.

#### Montage dans une verrine

Commencer par mettre des cubes de gelée puis l'houmous à la betterave, et l'émulsion de betterave accompagnée de crackers.

### Blinis de sarrasin crème aux herbes

#### Blinis de sarrasin

Mélanger les jaunes d'œuf avec la crème en ajoutant la farine et la levure. Ajouter les blancs montés en neige à l'appareil. Saler. Cuire les blinis à la poêle.

#### Crème aux herbes

Mélanger du fromage blanc (40% de matière grasse) avec un trait de jus de citron et des herbes fraîches hachées de saison, du sel et du poivre. Présenter les blinis avec la crème aux herbes.

## ORIGINE DES PRODUITS\*

**Canard et œufs** : Ferme du Haut Rocher, Riaillé

**Légumes** : Jardin des 4 vents, Joué-sur-Erdre

**Graines, farine de sarrasin** :  
Ferme de Rouillon, La Meilleraye de Bretagne

## ACCORD VIN

Saint Christophe Blanc IGP,  
Vignoble Cogné, Orée d'Anjou

\*Retrouvez les coordonnées des producteurs pages 14 et 15.



**ERIC  
POTIER**

Traiteur  
« Au palais d'Éric »

Ligné  
06 48 00 88 05

## Roulé de filet de brème cuite et fumée, parfum de hachto miso - Crémeux de céleri rave, condiment de pommes au shio ponzu Croustillant de sarrasin

1 heure 30 30 min 4 personnes

### INGRÉDIENTS

- 500 g de filet de brème
- 1 pomme
- 1 échalote
- 150 g de céleri rave
- 20 cl de crème liquide
- 10 cl de fumet de poisson
- 2 cl de shio ponzu
- 5 g de hachto miso en poudre
- 1 galette de blé noir
- Huile d'olive
- Sel, poivre

### ORIGINE DES PRODUITS\*

**Poisson :**  
Arnaud Guéret, Loireauxence

**Produits Japonais :**  
Nishikidôri, Ancenis-Saint-Géréon

**Fruits et légumes :**  
Les vergers du bois Macé, Le Cellier

### ACCORD VIN

"Domaine"  
Muscadet Coteaux de la Loire  
Millésime 2020  
Domaine Landron Chartier,  
Ancenis-Saint-Géréon

#### Préparation des filets

Nettoyer les filets de brème : désarêter, lever la peau et rincer.

Tailler des lanières dans la longueur, saupoudrer légèrement de miso et les rouler.

Cuire sur une plaque avec un filet d'huile d'olive, pendant 10 min à 160°C.

Laisser refroidir.

#### Crémeux de céleri rave

Tailler le céleri en cubes.

Le mettre à cuire dans une casserole avec le fumet de poisson.

En fin de cuisson, rajouter la crème fraîche et réduire de moitié.

Mixer avec un mixeur plongeant, passer au chinois fin et rectifier l'assaisonnement.

Réserver au frais.

#### Condiment de pomme

Eplucher et évider la pomme, la tailler en morceau dans une casserole et la cuire avec un filet d'eau jusqu'à l'obtention d'une compote.

Y ajouter quelques gouttes de ponzu.

Passer au tamis fin afin d'obtenir une consistance un peu épaisse.

Verser dans un distributeur à sauce et réserver.

#### Croustillant de sarrasin

Tailler la galette de blé noir en petit morceau et faire sécher au four à 110°C pendant 1 h.

#### Dressage

Fumer les roulés de brème avec une pipe à fumer et une cloche avant de les dresser.

Déposer les roulés de brème en arc de cercle dans l'assiette.

Verser du crémeux de céleri à côté de chaque rouleau.

Déposer un morceau de galette sur les crémeux.

Réaliser des pointes de condiment de pomme dans l'assiette.

Décorer avec des feuilles de Sakura Cress.

# Retrouvez les producteurs

du Pays  
d'Ancenis

OUVERT



## LÉGENDE

-  Épicerie
-  Vin
-  Poisson
-  Volaille
-  Légumes
-  Bœuf
-  Fromage
-  Farine

## ET RETROUVEZ LES PRODUCTEURS HORS DU PAYS D'ANCENIS

- Graines, farine • Ferme de Rouillon**  
02 40 55 23 90  
La Meilleraye-de-Bretagne • 44520
- Vin • Domaine des Galloires**  
02 40 98 20 10  
1 lieu-dit La Galloire  
Orée-d'Anjou • 49530 (Drain)
- Vin • Vignoble Cogné**  
02 40 83 73 16  
277 La Couperie  
Orée-d'Anjou • 49270
- Vin • Domaine Alain Assadet**  
02 48 64 86 39  
29 Virage des Faucards  
Menetou-Salon • 18510

# Les Recettes

du Pays  
d'Ancenis



EN PARTENARIAT AVEC



[pays-ancenis.com](http://pays-ancenis.com)

