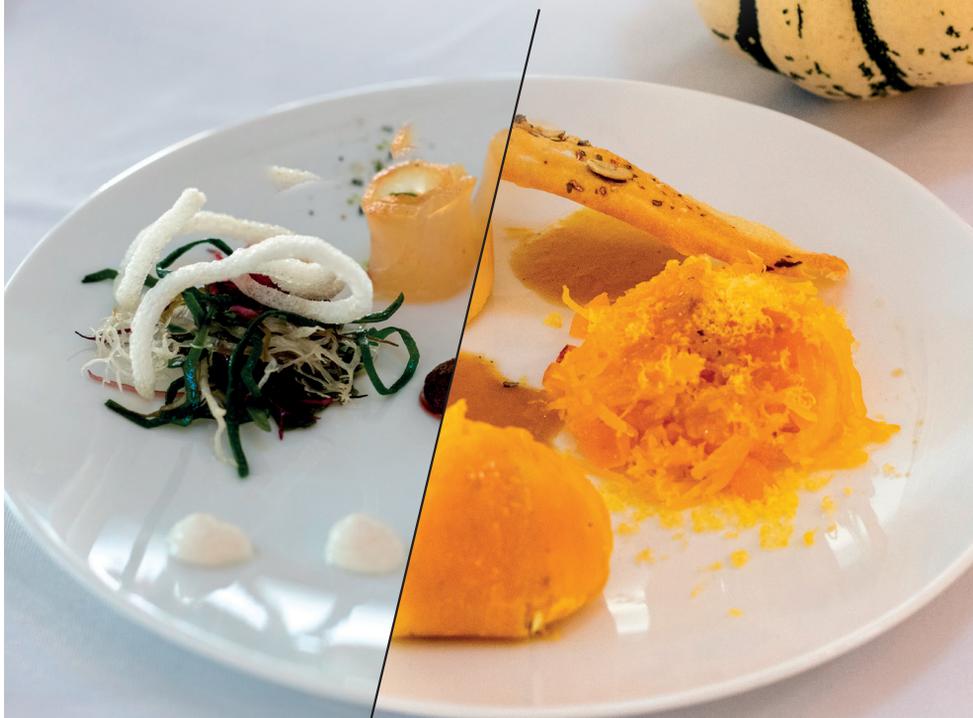




ÉDITION 2021

# Les Recettes

du Pays  
d'Ancenis



pAys d'Ancenis



Depuis 2019, la Communauté de communes du Pays d'Ancenis (COMPA) et la Chambre de Métiers et de l'Artisanat des Pays de la Loire (CMAR) via la Cité du Goût et des Saveurs ont initié deux concours culinaires. Objectif : mettre en lumière la gastronomie locale, les produits du terroir mais aussi tous les acteurs de la filière. Inspirateurs de cette belle initiative, ils sont agriculteurs, artisans des métiers de bouche et restaurateurs participants du concours, tous ambassadeurs du Pays d'Ancenis.

« Proposez votre entrée du Pays d'Ancenis en utilisant des produits locaux », telle était la consigne du concours culinaire « **Les recettes du Pays d'Ancenis** » le 4 octobre 2021. Pour cette deuxième édition, six restaurateurs du territoire se sont prêtés au jeu et ont présenté une recette personnelle face à un jury de professionnels\*, au Château de Cop Choux à Mouzeil.

Ce livre présente l'intégralité des recettes proposées par les participants, une véritable invitation à cuisiner à partir des nombreux produits locaux.

\*Le jury était composé de Mathieu Guibert, son président, chef étoilé du restaurant Anne de Bretagne à La Plaine sur Mer, Alain Bourgoïn, vice-président subdélégué au Tourisme à la Communauté de communes du Pays d'Ancenis, Luc Sellier, créateur du magazine Gastronomica et photographe culinaire, Marjorie Landron, du Domaine Landron Chartier à Ancenis-Saint-Géréon, Sylvain Le Bourdonnec, ambassadeur ligérien et créateur du site [www.mavieenloireatlantique.fr](http://www.mavieenloireatlantique.fr)



La pluralité des produits, la diversité des profils, l'investissement des producteurs, la créativité des restaurateurs et traiteurs sont autant de richesses à découvrir et à préserver sur le Pays d'Ancenis. Petit tour d'horizon de ces trésors dans ce livret de recettes 2021. A vos fourneaux pour révéler la gastronomie du Pays d'Ancenis !

Le Pays d'Ancenis est doté de professionnels de la restauration talentueux et engagés qui savent sublimer des produits locaux emblématiques. La gastronomie est un attrait majeur pour les touristes, de plus en plus nombreux à pratiquer le « tourisme gourmand ». Retrouvez le savoir-faire artisanal qui participe à la renommée et la fierté de ce territoire.

**Maurice Perrion**  
Président de la  
Communauté de communes  
du Pays d'Ancenis



**Frédéric Brangeon**  
Président de la  
Chambre de Métiers  
et de l'Artisanat de  
Loire-Atlantique



Edition : Communauté de communes du Pays d'Ancenis • 2021

Crédits photos : Nathalie Gautier • Maquette, mise en page et illustration : Second Regard

Impression : Imprimerie Kalydea

La COMPA et la CMAR s'associent pour remercier les membres du jury pour leur disponibilité et notamment Mathieu Guibert, son président, pour son aide et ses précieux conseils durant toutes les étapes du concours de cuisine.

### Mathieu Guibert

Chef et propriétaire de l'établissement  
Anne de Bretagne, 2 étoiles Michelin



#### Son parcours :

Hôtel « Meurice »  
Chef Yannick Alléno, 3 étoiles Michelin  
Pavillon « Ledoyen »  
Chef Christian Le Squer, 3 étoiles Michelin  
Restaurant « Le Parc »  
Chef Franck Putelat, Meilleur Ouvrier  
de France (MOF) 2019, 2 étoiles Michelin  
« Domaine Les Crayères »  
Chef Philippe Mille, MOF 2011,  
2 étoiles Michelin

La gastronomie est pour moi la mise en valeur des richesses d'un territoire, la démarche de valorisation avec ce concours est pour moi un exemple fort des actions concrètes à mettre en œuvre.  
Merci à tous les acteurs pour leur implication.

Mathieu



^ Le jury, lors de la finale du concours au château de Cop Choux à Mouzeil le 4 octobre 2021.

# Sommaire

**1er**  
prix  
ex-aequo  
du concours  
culinaire

|   |   |
|---|---|
| <b>Fabrice Colman</b><br>Auberge du<br>Tire Bouchon<br>P. 4 | <b>Jean-Marc Gay-Capdevielle</b><br>Restaurant<br>Le Chalet<br>P. 6 |
|---|---|

**Alann Cosqueric** • P. 8  
Restaurant Les terrasses  
de Bel Air

**Rachel Maquin-Peressuti** • P. 10  
Restaurant Le Café du Nord

**Éric Potier** • P. 12  
Cuisinier-traiteur  
Au Palais d'Éric

**Renaud Tosi** • P. 14  
Restaurant La cerise  
sur le gâteau

**Retour en images**  
P. 16

**Retrouvez les producteurs  
du Pays d'Ancenis**  
P. 18

< Les gagnants ex-aequo du concours :  
Jean-Marc Gay Capdevielle, Le Chalet  
à Vallons-de-l'Érdre et Fabrice Colman,  
l'Auberge du Tire Bouchon à Couffé.



### 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 raviolle 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 raviolle (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.



**1er**  
prix  
ex-aequo  
du concours  
culinaire

**FABRICE  
COLMAN**

Auberge du  
Tire Bouchon

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

## 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

### 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 18 et 19.



## JEAN-MARC GAY-CAPDEVIELLE

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

### 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



#### 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 18 et 19.



## 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 18 et 19.

### 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 18 et 19.



**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

\*Retrouvez les coordonnées des producteurs pages 18 et 19.

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.

### ACCORD VIN

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



**RENAUD  
TOSI**

Restaurant  
La Cerise sur le gâteau

48 Rue d'Anjou  
44150 Ancenis-Saint-Géréon  
02 40 09 59 59

## Balade en Pays d'Ancenis : courgette farcie au chèvre et son crumble - Tartine de rillettes de poulet d'Ancenis - Anguille fumée sur son lit de wakame

50 min 6 personnes

### INGRÉDIENTS

- 240 g d'anguille fumée avec arêtes et peau
- 600 g de cuisse de poulet d'Ancenis
- 30 cl de Malvoisie
- 5 g d'ail des ours
- 1 bûche de chèvre frais
- 20 g de wakame sauvage
- 2 g d'agar agar
- 3 courgettes de petite taille (200 g pièce)
- 150 g de pleurotes
- 30 g de beurre
- 30 g de parmesan
- 30 g de farine
- Pain à mie serrée de taille moyenne tranché
- Sel, poivre

### Préparation de l'anguille

Enlever la tête si nécessaire, enlever la peau et l'arête centrale.

### Préparation du wakame

Réhydrater le wakame dans de l'eau tiède pendant 15 min. Tailler  $\frac{2}{3}$  du wakame en fines lamelles pour la troisième bouchée, réserver. Hacher  $\frac{1}{3}$  du wakame le plus finement possible pour l'incorporer à la rilette.

### Bouillon première étape

Dans une casserole, mettre : 1 L d'eau, le Malvoisie, du gros sel, 2 c. à c. d'ail des ours ainsi que la peau et l'arête centrale de l'anguille. Faire chauffer à feu moyen à couvert pendant 30 min. Retirer l'arête.

### Rillettes de cuisses de poulet

Mettre les cuisses dans le bouillon, monter la température à frémissance, couvrir et laisser cuire 2h. Les sortir, les laisser refroidir un peu puis les décortiquer en ôtant la peau, les os et les cartilages. Hacher grossièrement la viande puis, dans un bol, effiloche les cuisses à la fourchette, mélanger en ajoutant si nécessaire un peu de bouillon, le wakame finement haché et 2 cm de la bûche de fromage de chèvre frais.

### Crumble

Dans un bol, faire fondre le beurre puis mélanger à la farine et au parmesan râpé. Mélanger longuement puis étaler sur une plaque et mettre au four à 180°C. Toutes les 2 min, sortir et émietter le crumble et recommencer jusqu'à coloration.

### Courgette farcie

Laver les courgettes, ôter les bouts, les couper en deux et les mettre dans le bouillon. Mettre à cuire à petit bouillon pendant 20 min. Sortir les courgettes, les laisser un peu refroidir puis les creuser avec un vide pomme. Mettre la chair dans un mixeur et hacher en purée. Transférer dans un bol et mélanger avec le reste de fromage de chèvre frais. Assaisonner puis farcir les courgettes creusées avec ce mélange. Mettre au frais.

### Pleurotes

Nettoyer les pleurotes et les couper en fins bâtonnets. Les saisir à la poêle à feu vif avec une noisette de beurre et un peu de sel. Elles doivent être légèrement croustillantes.

### Sauce

Filter le bouillon avec un chinois. Mesurer 50 cl et porter à ébullition dans une petite casserole. Ajouter l'agar agar et mélanger pendant 3 min. Transférer dans un récipient froid, laisser refroidir puis mixer au pied girafe. Transférer dans un distributeur de sauce en plastique.

### Dressage

Dans une grande assiette plate, faire un trait de sauce comme pour délimiter un quartier de lune. A une extrémité, avec un emporte-pièce, déposer un rond de crumble, puis poser dessus la courgette farcie. Réaliser une tartine de rilette, placer dessus quelques pleurotes et des points de sauce. Placer cette tartine au milieu du trait. A l'autre extrémité, faire un lit de wakame haché, poser dessus un beau morceau d'anguille fumée et napper de sauce et d'un peu d'ail des ours.

### ORIGINE DES PRODUITS\*

**Poisson** : Arnaud Gueret, Loireauxence

**Poulet** : Les volailles de l'Avenue, Teillé

**Chèvre frais** : La Blanchetière, Loireauxence

**Courgette** : Jardin Vital, Vallons-de-l'Erdre

**Parmesan** : La cabane à fromage, Ancenis-Saint-Géréon

**Pleurotes** : Ferme de l'Audace, Loireauxence



Malvoisie, Domaine Landron Chartier, Ancenis-Saint-Géréon

\*Retrouvez les coordonnées des producteurs pages 18 et 19.

# Retour en images

sur le Concours

Cette année, les producteurs étaient également invités pour une mise en valeur du travail local des produits du Pays d'Ancenis.

Fabrice Colman, restaurateur et Vincent Caillon, du Jardin des Sables Bio de Couffé.



Arnaud Guéret, pêcheur à Loireauxence et Eric Potier, candidat au concours.



Renaud Tosi, restaurateur et Anne-Laure Boursier, représentante des volailles de l'Avenue, Teillé.



Délibération du jury.



Remise des prix par **Mathieu Guibert** aux deux gagnants ex-aequo.

Concours réalisé dans le respect du protocole sanitaire en vigueur.

Les restaurateurs présents lors du concours, de g. à d. : **Eric Potier, Jean-Marc Gay Capdevielle, Fabrice Colman, Rachel Maquin-Peressuti, Mathieu Guibert, Renaud Tosi.**



# Retrouvez les producteurs

du Pays  
d'Ancenis

OUVERT



## LÉGENDE

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

## 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

ÉDITION 2021

# les Recettes

du Pays  
d'Ancenis



EN PARTENARIAT AVEC



Centre administratif Les Ursulines - CS 50201  
44156 Ancenis-Saint-Géréon CEDEX  
[www.pays-ancenis.com](http://www.pays-ancenis.com)

