



LIVRE DE RECETTES



CECILE VIGNON
ARTISTE



PONTOISE
Ville d'Art et d'Histoire



www.ville-pontoise.fr

Sommaire

Edito	P.3
La Belle et le Chou	P.4
Retour en images	P.5
La Feuille verte	P.6
Tarte vexinoise, caramel à la bière	P.8
Dôme de Belles de Pontoise au miel du Vexin	P.10
La Belle dans sa robe du verger vexinois	P.12
La Ballotine de Pintade de la Confrérie du Chou de Pontoise.....	P.14
La Choupiette de Pontoise	P.16
Pavlo'Vexin Pavlova aux pommes.....	P.18

édito



Chères Pontoisiennes, chers Pontoisiens,

En 2021, la Ville de Pontoise créait le concours culinaire "la Belle & le Chou".

Objectif : valoriser le patrimoine de Pontoise seule "Ville d'art et d'histoire" du département et plus particulièrement de deux produits phares de son terroir que sont la Belle de Pontoise (une pomme) et le célèbre chou de Pontoise.

Forts du succès de l'année précédente, nous avons décidé de reconduire cette opération en repensant cependant un peu le format. Cette année le concours s'est en effet élargi au Vexin avec le concours d'un partenaire incontournable qu'est le Parc Naturel Régional du Vexin français. Il s'est ainsi agi de renouer avec l'identité historique des deux territoires, Pontoise se caractérisant depuis des siècles comme le marché du Vexin.

Vous retrouverez dans ce livret, les 6 recettes sélectionnées puis cuisinées par les élèves du lycée hôtelier Escoffier d'Eragny pour enfin être goûtées, évaluées et classées par un jury de professionnels. Un grand merci à tous pour votre implication et votre attachement à faire vivre notre beau patrimoine culinaire.

J'adresse toutes mes félicitations à Paul Delacour qui a remporté brillamment cette 2^e édition avec une recette toute en subtilité et en parfums : "la Feuille verte".

Je tiens enfin à remercier tout particulièrement Mylène Charon, grande gagnante de la première édition, qui fut membre du jury cette année et qui nous a fait l'amitié de penser une nouvelle recette "Le Pavlo'Vexin" (une Pavlova aux pommes) à retrouver également dans ce livret.

A votre tour maintenant de passer en cuisine, de mettre vos papilles en émoi et de vous inspirer de ces belles recettes.

Bon appétit à tous et à l'année prochaine !

Stéphanie Von Euw
Maire de Pontoise

A stylized, handwritten signature in black ink, consisting of several overlapping loops and strokes, positioned below the printed name and title.



LE CHOU DE PONTOISE

De l'avis des spécialistes, à l'instar de la Pontoisienne Naoëlle d'Hainaut, cheffe étoilée du restaurant L'or Q'idée, son goût est singulier et "inimitable" ! Comme pour la Belle, Pontoise a donné vie à une variété de chou connue dans toute la France.

Si l'origine exacte de cette création potagère s'est perdue au fil des décennies, on se souvient en revanche très bien de l'époque où cette culture couvrait près de la moitié de la plaine de Cergy-Pontoise. Quand les caisses de choux étaient transportées par centaines en direction du ventre de Paris et cela jusque

dans les années 1980. De ce patrimoine gastronomique, la ville de Pontoise a gardé quelques traces dont bien sûr le nom d'un quartier : "le Chou" sur les bords de l'Oise, en direction d'Auvers-sur-Oise.

Après être tombée un peu en désuétude, cette magnifique variété violacée est de nouveau très demandée, en vogue de par ses qualités énergétiques (il est gorgé de vitamines C, E, de potassium et d'antioxydants), mais surtout par la passion d'un homme : Laurent Berrurier qui en cultive pas moins de 10 000 par an pour de grands chefs comme Yannick Alléno, 3 étoiles au Michelin. "Il suffit de goûter", rappelle-t-il aux nombreux journalistes qui viennent à sa rencontre pour promouvoir cette espèce qui fait partie de la grande famille des choux de Milan.

LA BELLE DE PONTOISE

Son nom pourrait être celui d'une fleur. D'une rose à l'odeur suave et à la couleur franche. Pourtant, la Belle de Pontoise est une pomme née vers 1860, descendante de la variété russe "Grand Alexandre", l'une des préférées des amateurs de pommes en France notamment pour sa taille, plutôt exceptionnelle. Elle sera l'œuvre d'un certain Monsieur Rémy et sera commercialisée dès 1878.

Cette pomme à couteau dont la peau lisse jaune marbrée de rouge propose une chair fine et tendre, blanchâtre, juteuse, sucrée et acidulée. Une poésie à elle seule dans une glorieuse époque durant laquelle Pontoise et ses environs étaient l'un des vergers du tout Paris.

Son goût mais aussi ses caractéristiques, dont celles de bien supporter le transport et de plutôt bien se conserver, font de la Belle un succès commercial. Aujourd'hui pourtant, il est presque impossible d'en trouver sur les étals des marchés.

De rares pépiniéristes français cultivent et vendent encore ce pommier. On le trouve dans quelques vergers et jardins pédagogiques ou encore dans des conservatoires. En 2000, la Ville de Pontoise en a replanté sur son territoire dans ses parcs et jardins et il en existe aussi quelques spécimens dans les jardins de particuliers.







LA FEUILLE VERTE

Paul DELACOUR

Ingédients

CRÈME DE LENTILLES BLONDES :

- 250g de Lentilles blondes du Vexin
- 200g crème liquide.
- 200g lait entier
- 75g sucre
- 1 gousse de vanille

LENTILLES VERTES CONFITES :

- 150g de lentilles vertes du Vexin
- 350g d'eau
- 175g de sucre
- 20g de gingembre

CRÈME DE CHOU :

- 300g de chou de Pontoise
- 250g de lait entier
- 40g de sucre
- Le zeste d'un citron

POMMES FLAMBÉES :

- 1 pomme Pink Lady (hélas je n'ai pas trouvé de pommes de Pontoise au marché de Pontoise)
- Beurre
- Rhum

TUILES DE SARRASIN :

- 50g de cassonade
- 2 Blancs de gros œufs.
- 50g beurre demi sel.
- 50g farine de sarrasin du Vexin

Déguster

- Le montage du dessert, ainsi que la dégustation se fait a température plutôt froide.
- Il faut déguster le plat directement après la préparation de celui-ci . Sinon, sachant que les tuiles de sarrasin sont très fines, elles vont très vite a s'humidifier.
- S'il n'est pas possible de déguster directement après la préparation, il vaudrait alors mieux faire des tuiles de sarrasin légèrement plus épaisses afin de garder le croustillant.
- Les quantités utilisées servent à faire plusieurs desserts. (surtout concernant les crèmes et les lentilles confites, c'était beaucoup plus simple d'en faire plus)
- Un dessert surprenant, autant par les ingrédients utilisés, que par les saveurs en bouche.

Plat pour
4
Personnes

Préparation
2h

Cuisson
1h15

1^{er}
prix



Paul Delacour

La Feuille Verte

Recette

Préparation

1 Crème de lentilles blondes

- Cuire les lentilles blondes environ 25 minutes dans l'eau frémissante.
- Les égoutter
- Couper la gousse de vanille en longueur.
- Mettre la crème, le lait, le sucre et la gousse de vanille dans une casserole, mélanger, ajouter les lentilles blondes cuites.
- Faire cuire 15 minutes en faisant frémir la préparation.
- Il doit rester du "liquide" à la fin de la cuisson.
- Enlever la peau de la gousse de vanille.
- Mixer la préparation.
- Passer la préparation au chinois ou tamis pour enlever la grosse majorité des peaux de lentilles.
- On obtient une crème épaisse.
- Réserver au frais

2 Lentilles vertes confites

- Précuire les lentilles vertes dans de l'eau frémissante pendant 15 minutes.
- Égoutter les lentilles.
- Éplucher et couper le gingembre en lamelle.

- Mettre l'eau, le sucre, le gingembre et les lentilles dans une casserole.
- Faire frémir pendant une quarantaine de minutes environ.
- Il ne doit quasiment plus y avoir de sirop dans la casserole.
- Réserver dans un endroit frais.

3 Crème de chou

- Cuire 20 minutes dans l'eau (vous pouvez couper les feuilles en 2 ou 3 si c'est plus simple)
- Bien égoutter.
- Mettre le lait, le sucre, le zeste et le chou dans une casserole.
- Cuire environ 20-25 minutes en frémissant.
- Au cours de cette cuisson, il faut écraser les morceaux de chou (pour que l'eau contenue dans les morceaux de chou s'évapore).
- La cuisson est terminée lorsque le "jus" s'est évaporé. On doit obtenir une consistance semi-solide.
- Mixer le tout. On obtient une crème de chou semi-solide (moins épaisse que la crème de lentille).
- (Sur la photo la crème est d'un vert clair-crème, la partie du chou utilisée était des feuilles plutôt intérieures, il est possible d'utiliser des feuilles

un peu plus vertes-violettes afin de colorer un peu plus la crème).

- Réserver au frais

4 Pommes flambées

- Éplucher la pomme et couper des dés d'environ 1cm cube.
- Les poêler dans une grosse noix de beurre. (environ 7 minutes)
- Ajouter un bouchon de rhum et faire flamber.
- Réserver.

5 Tuiles de sarrasin

- Mélanger la cassonade et la farine. Ajouter les blancs d'œufs et mélanger.
- Ajouter le beurre fondu et mélanger.
- Réserver au frais.
- Préchauffer le four à 180°C
- Étaler la préparation de sarrasin, finement, sur du papier cuisson.
- Cuire environ 4 minutes au four.
- Sortir les tuiles lorsqu'elles sont dorées.
- Attendre un peu qu'elles refroidissent et les décoller avec délicatesse.
- Mélanger 100g de crème de lentilles, avec 100g de crème de chou.

Montage

- Prévoir un citron vert pour avoir du zeste.
- Mettre 2 tuiles de sarrasin sur une assiette.
- Avec le mélange de crème lentilles-chou, faire des petits "choux" avec une poche à douille sur la tuile de sarrasin, coté extérieur, et dans le sens de la longueur des tuiles.
- Entre les petits choux de crème, disposer des pommes flambées.
- Poser à nouveau 2 tuiles de sarrasin.
- Avec le mélange de crème lentilles-chou, refaire des petits "choux" avec un poches à douille sur le

côté extérieur, et dans le sens de la longueur des tuiles.

- Entre les petits choux de crème, disposer des pommes flambées.
- Mettre à nouveau 2 tuiles de sarrasin.
- Faire des petits points de crème de chou pure, sur la tuile de sarrasin supérieure. Y ajouter quelques lentilles confites.
- Mettre quelques zestes de citron verts sur la tuile.
- Un peu de crème de chou pure sur l'assiette accompagnée de quelques lentilles confites.



TARTE VEXINOISE, CARMEL À LA BIÈRE

— Anne KOSAG —

★ ★ ★ ★ ★

Ingédients

Pour la tarte vexinoise :

- 1,5kg de pommes acidulées
- 3 cuillères à soupe de miel "Miel de fleurs d'été" du Domaine des trois gouttes
- 250g de farine T45
- 150g de beurre mou (à sortir au moins 1h à l'avance du réfrigérateur)
- 200g de sucre en poudre
- 1 oeuf
- 1 pincée de sel

Pour la mousse légère à la pomme :

- 500g de pommes acidulées (les mêmes)
- 100g de fromage blanc
- 3 blancs d'oeufs
- 60g de sucre en poudre
- le jus d'un citron
- 1 pincée de sel

Pour le caramel à la bière :

- 25cl de Véliocasse de la Brasserie du Vexin
- 7cl de crème liquide 30% de matière grasse
- 120g de sucre en poudre

Plat pour
6-8
Personnes

Préparation
2h30

Cuisson
1h30

Repos de
la pâte
30min



Anne Kosag

Tarte vexinoise, caramel à la bière

Recette

Préparation



Mousse légère à la pomme

- Cuisson des pommes : peler les pommes et couper la chair en dés. Dans une casserole, verser 10cl d'eau et déposer les dés de pommes. Laisser cuire 20 minutes à feu doux, en veillant à ce qu'il reste suffisamment d'eau dans la casserole pour ne pas faire brûler les pommes. Égoutter à la passoire et laisser refroidir.
- Préparation de la compote au fromage blanc : déposer les dés de pommes dans un saladier et les écraser avec une fourchette. Mélanger avec le fromage blanc et le jus de citron. Passer au mixeur afin d'obtenir une texture bien lisse et légèrement mousseuse.
- Préparation de la mousse : casser trois oeufs et déposer les blancs dans un autre saladier. Ajouter la pincée de sel, puis commencer à monter les blancs en neige. Verser progressivement le sucre dès lors que le mélange blanchit. Monter en neige ferme. Incorporer les blancs en neige délicatement dans la compote de pommes. Laisser reposer au réfrigérateur au moins deux heures.



Tarte vexinoise

- Pâte sablée : pendant que la mousse prend au réfrigérateur, verser 250 grammes de farine dans un saladier. Creuser un puits au centre pour y déposer l'oeuf entier. Ajouter 100g de beurre mou, 100g de sucre en poudre et une pincée de sel. Mélanger le tout du bout des doigts et pétrir jusqu'à l'obtention d'une boule de pâte bien lisse. Emballer la boule de pâte dans du film alimentaire et laisser reposer 30 minutes au réfrigérateur.

Montage

- Démouler la tarte sur un plat de service
- Verser le caramel dans un petit pichet
- Déposer la mousse à la pomme dans un siphon (de préférence) ou dans une poche à douille (douille étoile 10 mm) pour obtenir un visuel chantilly
- Dresser les assiettes individuelles avec une part de tarte, du caramel et des nuages de mousse à la convection de chacun

- Préparation des pommes : pendant ce temps, peler les pommes et les couper en tranches d'environ 8mm d'épaisseur. Dans une grande poêle, faire fondre 50g de beurre avec les trois cuillères à soupe de miel et 100g de sucre en poudre, puis ajouter les pommes. Laisser mijoter jusqu'à ce que les pommes commencent à caraméliser légèrement.

Laisser refroidir.

- Montage de la tarte : mettre le four à préchauffer à 180 degrés (chaleur tournante). Sortir la boule de pâte du réfrigérateur. Beurrer un moule à tarte d'un diamètre de 28cm et ranger les tranches de pommes refroidies. Sur le plan de travail, étaler la pâte sur un peu de farine de sorte à ce qu'elle ait un diamètre légèrement supérieur au moule à tarte. Poser la pâte sur les pommes, rentrer les bords de pâte vers l'intérieur du moule et piquer la pâte avec une fourchette. Enfourner et laisser cuire 25 minutes, jusqu'à ce que la pâte soit dorée.



Caramel à la bière

- Bière : Pendant la cuisson de la tarte, faire chauffer 25cl de Véllocasse dans une casserole à feu doux jusqu'à ce qu'elle réduise de moitié. Ajouter le sucre et mélanger sans cesser de remuer pendant 5 minutes.
- Préparation du caramel : hors du feu, ajouter la crème liquide et fouetter vigoureusement. Remettre à chauffer à feu doux. La texture lisse et onctueuse du caramel apparaît au bout d'une dizaine de minutes environ. Il convient d'alterner entre des périodes de remuage et des périodes où il faut laisser le caramel faire des bulles.



DÔME DE BELLES DE PONTOISE au miel du Vexin

Emilie MOREAU

Ingédients

Chips de pomme :

- 2 pommes (Belles de Pontoise)

Crème pâtissière aux pommes :

- 2 oeufs
- 50g de sucre
- 30g de farine
- 25cl de lait
- 1 gousse de vanille
- 2 pommes (Belles de Pontoise)
- cs de beurre
- cs de miel du Vexin

Sablé :

- 150g de farine
- 100g de poudre d'amandes
- 50g de sucre roux
- 1/2 sachet de levure chimique
- 3 cs purée d'amandes blanches
- 2 cs d'huile d'amande
- 5 cs de lait
- une pincée de sel

Pâte à Spéculoos :

- 120g de spéculoos
- 50g de beurre doux

Chantilly :

- 25cl de crème liquide entière froide
- 30g de sucre glace
- un récipient et un fouet préalablement refroidis au réfrigérateur

Plat pour
6
Personnes

Préparation
1h

Cuisson
2h



Emilie Moreau et
son fils



Dôme de Belles de Pontoise au miel du Vexin

Recette

Préparation

1 Chips de pomme

- Préchauffer le four à 90°C.
- Laver les pommes, les couper en quartier, enlever le centre puis couper des lamelles fines.
- Les étaler sur une plaque recouverte de papier cuisson et cuire 1h30 (peut cuire moins longtemps si en cours de cuisson le four est monté à 180°C pour cuire le sablé et la pâte de spéculoos en même temps).
- Les déposer ensuite dans une assiette et réserver à l'air libre.

2 Crème pâtissière aux pommes

- Couper les pommes en petits cubes. Faire fondre le beurre dans une poêle et y faire dorer les cubes de pommes. Au bout de 5 minutes de cuisson ajouter le miel du Vexin. Cuire jusqu'à obtenir des pommes fondantes et caramélisées.
- Dans un récipient fouetter les oeufs avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Y ajouter la farine et mélanger. Réserver. Fendre la gousse de vanille en deux et récupérer les graines en lissant les demi-gousses avec un couteau. Les mettre avec le lait dans une casserole. Faire chauffer le lait puis le verser sur le mélange oeufs/sucre. Bien mélanger et remettre le tout dans la casserole. Faire épaissir à feux doux. Une fois épaissie, retirer du feu et mettre

dans un saladier mélanger avec les cubes de pommes caramélisées puis laisser refroidir 1h en filmant au contact.

4 Sablé

- Préchauffer le four à 180°C. Mélanger la farine, la poudre d'amandes, le sucre, la levure et le sel. Y ajouter l'huile d'amande et la purée d'amandes et former une poudre. Ajouter le lait progressivement jusqu'à obtenir une pâte plus compact. Étaler cette pâte sur maximum 1 cm d'épaisseur sur du papier sulfurisé et mettre sur une plaque au four 10 minutes environ. Laisser refroidir.

5 Pâte à Spéculoos

- Écraser les spéculoos. Faire fondre le beurre et le mélanger aux spéculoos. Étaler cette pâte dans un moule à manqué et tasser avec le dos d'une cuillère. Faire cuire dans le four préchauffé à 180°C pendant 10 minutes. Laisser refroidir.

6 Chantilly

- Mettre la crème liquide dans le récipient froid et fouetter jusqu'à épaississement. Y ajouter le sucre glace et fouetter à nouveau jusqu'à obtenir une chantilly.

Montage

- Éclats de caramel au beurre salé (facultatif)
- Grâce à un emporte-pièce, former 6 ronds dans la pâte sablée et 6 ronds dans la pâte à spéculoos.
- Dans une assiette, déposer un rond de spéculoos, le recouvrir de crème pâtissière aux pommes d'un centimètre d'épaisseur puis déposer le rond de sablé.
- Terminer le montage en déposant la crème chantilly en spirale montante grâce à une poche à douille et y disposer 4 chips de pommes autour dans le sens de la hauteur.
- Parsemer de pâte à spéculoos émietlée et d'éclats de caramel au beurre salé.
- Répéter l'opération sur chaque assiette. Servir.



LA BELLE DANS SA ROBE du verger vexinois

Françoise CHATILLON

★ ★ ★ ★ ★

Ingrédients

Pomme :

- 1 pomme "Belle de Pontoise"
- ½ cuillère à soupe de riz rond à dessert bio
- ½ cuillère à soupe huile de tournesol

Caramel :

- 2 cuillères à soupe de sucre de canne bio
- 1 cuillère à soupe de jus de pommes
- 1 cuillère à soupe de crème liquide

Sorbet /coulis :

- 1 œuf
- 3 cuillères de jus de pommes (2 pour sorbet + 1 pour coulis)
- 1 cuillerée à soupe de confiture de framboises

Ustensiles :

- 1 cassolette
- 1 coupelle/présentation
- 1 évider à pommes
- 1 bac à glaçons ronds
- 1 petite casserole parois claires (aluminium)
- 1 bol fond rond pour bain marie
- 1 mixeur (bol)
- 1 batteur
- 1 petit tamis
- 1 coupelle de cuisine

Plat pour
8
Personnes

Préparation
30min

Cuisson
30-35min
four froid

Congélation
15min
sorbet et mousse
+
10min
(Sachet/purée)



Françoise Chatillon

La Belle dans sa robe du verger vexinois

Recette

Préparation



Choisissez une Belle de Pontoise aux formes avantageuses.

- Douchez-là soigneusement.
- Soulevez-lui son chapeau en tranchant la partie supérieure qui la tenait au pommier.
- Evidez-là en son centre, puis élargissez la brèche (½ évider par 2 fois) pour former son cœur.
- Hachez finement au couteau la chair extraite pour ôter les pépins et petits morceaux durs.
- Placez cette purée à plat dans un papier cellophane.
- Fermez et mettez immédiatement au congélateur.



La pomme

- Installez la Belle de Pontoise dans sa casserole.
- Introduisez le riz dans son cœur jusqu'au ¼ de sa hauteur, puis la ½ cuillère d'huile de Tournesol.
- Remplacez-lui son chapeau.
- Enfourez. Abandonnez le couvercle de la casserole sur l'assiette à dessert.
- Laissez cuire 30 à 35 minutes environ suivant sa grosseur (220°). Surveillez (au cours de la cuisson la Belle va inspirer en laissant apparaître une mousse ; à l'expiration la mousse va se rétracter).
- Eteignez et laissez la Belle s'y reposer.



Le sorbet et les mousses glacées

- Séparez délicatement le blanc d'un œuf.
- Le placer dans un récipient qui peut supporter le bain-marie.
- Montez le blanc sous la source de chaleur du

bain-marie jusqu'à ce qu'il soit ferme, sortez du feu et continuez de battre jusqu'à complet refroidissement.

- Reprenez votre sachet de purée de pommes du congélateur.
- Placez cette préparation glacée dans le bol à mixeur, rajoutez-y 2 cuillerées de jus de pommes.
- Mixez finement. Prenez le bac à glaçons, remplissez 1 alvéole de cette composition.
- Rajoutez dans votre bol 2 cuillerées de blancs en neige.
- Donnez 2 à 4 pulsions pour ne pas casser vos blancs et obtenir une mousse homogène.
- Remplissez d'autres alvéoles de cette préparation mousseuse.
- Remplacez immédiatement au congélateur (la mousse doit se raidir et non pas se glacer).



Le caramel

- Placez les 2 cuillères à soupe de sucre et la cuillère à soupe de jus de pommes dans la casserole.
- Chauffez, balancez la casserole pendant la cuisson (ne pas remuer) et cuisez jusqu'au roux.
- Versez la cuillerée de crème liquide en filet tout en continuant le balancement.
- Mettre dans le tamis votre cuillerée de confiture de framboises et remuer pour recueillir son épais sirop dans la coupelle.
- Y rajouter la cuillerée de jus de pommes, remuez.

Montage

- Sortez votre casserole du four.
- Soulevez le chapeau de la Belle et versez généreusement le caramel en son cœur.
- Remplacez son chapeau avec charme sur le côté.
- Laissez glisser le reste du caramel en décoration sur le dessus du chapeau jusqu'à ses rondeurs.
- Placez votre casserole sur l'assiette à dessert. Laissez entrevoir la Belle en positionnant le couvercle sur le côté.

- Tapissez le fond de la coupelle avec le coulis de framboise.
- Installez votre boule de sorbet et celles de mousse de façon à y distinguer les 2 sortes.
- Présentez la Belle tiède ou froide.
- La Belle de Pontoise peut se faire remplacer par la Suntan ou la Rubinette suivant l'avancée dans la saison.



LA BALLOTINE DE PONTOISE de la Confrérie du Chou de Pontoise

Etienne DOUMENC

★ ★ ★ ★ ★

Plat pour
8
Personnes

Préparation
30min

Cuisson
45min

Ingédients

- 8 Suprêmes de pintade de 200g de la Ferme de la Couture à Sagy
- 8 grosses feuilles de choux de Pontoise bien vertes
- 200g de Shitaké du Clos du Roy
- 250g de blancs de volaille
- 1 oeuf
- 100g de pomme séchée (Belle de Pontoise)
- 20cl de Ginglet (vin rouge léger)
- 20g d'échalotes
- 4cl de Porto
- 50cl de crème liquide
- 800g de tagliatelles fraîches
- Beurre
- Sel, Poivre



Étienne Doumenc

La Ballotine de Pintade de la Confrérie du Chou de Pontoise

Recette

Préparation

1

La veille

- Faire tremper les quartiers de pomme séchée dans le Ginglet pour les réhydrater.

2

Le jour même

- Désosser les suprêmes, les ouvrir en portefeuille, les aplatir légèrement et les assaisonner.
- Dans un grand volume d'eau salée, faire blanchir les feuilles de chou 4 min. Les plonger ensuite immédiatement dans de l'eau glacée.
- Parer et laver les Shitakés et les hacher finement.
- Détailler le blanc de volaille, saler et poivrer. Hacher finement la chair au mixer et ajouter l'oeuf. Travailler la farce à la spatule pour l'homogénéiser. Incorporer progressivement la crème jusqu'à ce que la farce soit bien élastique.
- Ouvrir les suprêmes, les recouvrir d'une couche fine de farce. Disposer les quartiers de pommes détailler en lanières de 0,5cm d'épaisseur. Appliquer une fine couche de champignons hachés. Recouvrir de farce. Refermer les suprêmes. Placer chaque suprême sur une feuille de chou disposée sur du film alimentaire. Les enrouler en serrant bien afin de former les ballotines.
- Pocher les ballotines dans de l'eau frémissante pendant 10min. Eteindre le feu et terminer la cuisson 10min encore.
- Retirer le film alimentaire autour des ballotines et les faire colorer dans une poêle avec une noisette de beurre. Réserver au chaud.
- Dans la poêle débarrassée des ballotines, sauter au beurre les échalotes finement ciselées.
- Déglacer au Porto et faire réduire. Ajouter le reste de champignons et de pomme détaillée en brunoise et mouiller avec le reste de crème.
- Laisser réduire jusqu'à obtenir la consistance souhaitée. Pendant ce temps, faire cuire les pâtes fraîches 4 minutes dans un grand volume d'eau salée.
- Parer les extrémités des ballotines, les escaloper et les dresser sur un nid de tagliatelles.
- Napper les médaillons avec la sauce et servir.





LA CHOUPIETTE DE PONTOISE

Marie POUSTOLY

★ ★ ★ ★ ★

Plat pour
4
Personnes

Préparation
30min

Cuisson
1h

Ingédients

- 1 chou de Pontoise

Pour la garniture :

- 1,2kg de viande, chair à saucisse et boeuf haché
- 2 pommes variété Belle de Pontoise
- 2 oignons
- 2 oeufs
- Moutarde du Vexin
- Mie de pain
- Lait
- Sel, poivre, persil

Pour la sauce :

- 600g de purée de tomates
- 1 cuillère de farine
- 1 bouillon de poule
- Sel, Poivre, Thym, Laurier



Marie Poustoly

La Choupiette de Pontoise

Recette

Préparation

1

- Placer la viande dans un grand récipient.
- Éplucher l'oignon et la pomme, les râper et les ajouter au mélange de viande.
- Assaisonner avec du sel (environ une demi-cuillère à café), du poivre (1/4 cuillère à café) et une cuillère à soupe de moutarde.
- Ajouter 2 oeufs entiers puis la mie de pain qui a trempé au préalable dans du lait.
- Mélanger bien le tout avec vos main et formez de petites côtelettes.

2

- Blanchir les feuilles de choux dans une casserole d'eau bouillante rapidement puis les rincer à l'eau froide.

3

- Poser une côtelette de farce sur une feuille de chou.
- Plier les côtés vers l'intérieur, puis enrouler le tout

en serrant le plus possible (afin d'éviter tout dégât, vous pouvez ficeler le chou).

4

- Faire la sauce tomate en ajoutant la purée de tomates dans une cocotte, le bouillon de poule, un peu d'eau.
- Assaisonner avec le sel, poivre, thym, laurier. Ajouter une cuillère de farine à la fin pour épaissir la sauce.

5

- Faire cuire les choux dans la sauce tomate pendant environ 45 min à feu doux.

6

- Les choupiettes sont prêtes à être dégustées !
- Les déposer dans une assiettes et les accompagner de pommes de terre à chair plutôt farineuse si possible.





PAVLO'VEXIN

Pavlova aux pommes

————— Mylène CHARON —————

★ ★ ★ ★ ★

Remarque

- Ce dessert peut également être présenté sous forme de grande pavlova à partager.
- La Pavlova est le dessert national australien, créé dans les années 1920 à l'occasion de la tournée de la danseuse ballerine russe Anna Pavlova. J'ai créé ce dessert en l'honneur de mon mari australien.

Ingrédients

- 2 pommes "La Belle de Pontoise"
 - 4 blancs d'œuf à température ambiante
 - Miel léger du Vexin (3 cuillères à soupe et 1/2 cuillère à café)
 - 160ml d'eau
 - 100ml de vinaigre de cidre
 - 1 cuillère à soupe et demie de Maïzena
 - 325g de sucre semoule (fin blanc)
 - 20cl de crème fleurette (liquide entière)
- très froide
- 2,5cl de bière au miel au Vexin (Véliocasce)

Plat pour
4
Personnes

Préparation
45min

Cuisson
2h

Gagnante
de l'édition
2021



Mylène Charon

Pavlo'Vexin

Pavlova aux pommes

Recette

Préparation

1

• Mettre la crème pour la chantilly et le bol au réfrigérateur (voire au congélateur) pour qu'ils soient bien froids ; sortir les œufs pour les meringues pour qu'ils soient à température ambiante.

2

Préparer les pickles de pommes selon la technique du "3 2 1" : soit 3 volumes d'eau pour 2 volumes de vinaigre et 1 volume de "sucre"

- Porter à ébullition 160 ml d'eau avec 100 ml de vinaigre de cidre et 2 cuillères à soupe de miel (environ 50 gr).
- Pendant ce temps, tailler finement en macédoine 2 pommes, en laissant la peau qui donnera un joli coloris rose (petits dés de 4 à 5 mm de côté).
- Dans un bocal en verre, les pommes du mélange bouillant, laisser refroidir et réserver.

3

Préparer les meringues au miel

- Préchauffer le four à 120°C (chaleur tournante, soit thermostat 4).
- Une pincée de sel dans vos 4 blancs d'œuf et monter-les en neige très ferme.
- En continuant de battre, ajouter progressivement 200g de sucre, puis incorporer 1 cuillère à soupe et demie de Maïzena et enfin 1/2 cuillère à café de miel.
- Votre meringue doit former des becs d'oiseau.
- Sur une plaque couverte de papier sulfurisé, former 4 petits nids : creuser au centre pour obtenir une forme évasée qui contiendra par la suite la chantilly et les pommes.
- Enfourner pendant 1h20. Le four ne doit pas être ouvert pendant toute la durée de la cuisson.
- A la fin, le four mais les meringues à l'intérieur pendant 30 minutes. Enfin, du four et reposer au moins 15 minutes.

4

Préparer la chantilly au miel

- Fouetter 20cl de crème fleurette bien froide.
- Lorsqu'elle est montée en chantilly, incorporer la cuillère à soupe de miel en deux fois.
- Ne travaillez pas trop le mélange pour qu'il ne se transforme pas en beurre. Réserver au réfrigérateur.

5

Préparer les éclats de tuiles à la bière au miel

- Préchauffer votre four à 200 degrés/th. 6. Mélanger 125g de sucre avec 2,5cl de bière et 12,5g de miel et cuire dans une casserole jusqu'à obtention d'un caramel blond.
- le caramel sur une plaque couverte de papier sulfurisé et laisser complètement refroidir.
- Casser ce caramel durci en morceaux et pour obtenir une poudre. Sur une plaque de cuisson couverte de papier sulfurisé, étalez cette poudre de caramel en couche assez fine.
- Cuire pendant environ 5 minutes à 200 degrés /th. 6, en vérifiant que le caramel ne brûle pas.
- Vous devez obtenir une belle plaque brillante comme un miroir.
- Laisser refroidir complètement sur la plaque puis, au moment de dresser, concasser des morceaux dont vous parsèmerez vos pavlovas.

6

Dresser votre dessert au dernier moment

- (Pour que la chantilly ne détrempe pas les meringues et que les éclats de tuiles ne se liquéfient pas) : égoutter vos pickles de pomme.
- Vos nids de chantilly, puis couvrir de pickles de pommes.
- Décorer de vos éclats de tuiles à la bière au miel.

À vous de jouer,
sublimez la
pomme et le chou
de Pontoise et
bon appétit !



Envoyez-nous
vos photos



Ville-Pontoise



Villepontoise



PONTOISE
Ville d'Art et d'Histoire