POPOTE CHEF

Récits & recettes de Popote chef, concours culinaire pas ordinaire dans le Forez

2024 - 2025

// Un projet mené par Comité des fêtes [mobile], le Château de Goutelas, Centre culturel de rencontre et Loire Forez agglomération
// Crédits photo et DA : Julie Vandal
// Textes : Loire Forez Agglomeration & Château de Goutelas

POPOTE
CHEF
TERRE DE C

Au menu

Popote Chef, qu'est-ce que c'est ?

2024, une année d'exploration

// Tournée des popotes, tournée des marchés, bal culinaire, résidences sur le territoire

2025, le concours culinaire

// La Baraka, la carte aux trésors, la guerre des restos de Montbrison et la grande finale avec le carnet de recettes des brigades récompensées

Remerciements

Ce livre raconte l'aventure Popote Chef à partir des recettes imaginées par les brigades de cuisinières et cuisiniers amateurs qui ont participés à ce concours culinaire pas ordinaire.

Imaginé par le Château de Goutelas - Centre culturel de rencontre - et Loire-Forez agglomération avec la complicité de Charlie Moine du collectif Comité des fêtes [mobile] et de Julie Vandal, photographe, le concours culinaire Popote Chef a arpenté le Forez en 2024 et 2025, à la rencontre des habitudes, des savoir-faire et des cultures alimentaires de ses habitants et habitantes.

Depuis l'épreuve street-food de la Foire de printemps de Sury-le-Comtal jusqu'à la finale au Parc Moizieux de Boën-sur-Lignon en passant par la carte aux trésors culinaires de Noirétable ou la "guerre des restos" à Montbrison, revivez le parcours des 5 brigades de Popote Chef et retrouvez leurs recettes qui témoignent de leur engagement collectif dans le concours, de leur imagination débordante et de la diversité culturelle et culinaire du Forez !

2024, UNE ANNÉE D'EXPLORATION

LA TOURNÉE DES POPOTES - DE MARS À JUIN 2024

Pour découvrir les savoir-faire culinaires foréziens et lancer “Popote Chef”, Charlie Moine et Julie Vandal ont sillonné les routes du Forez. En s'arrêtant chez les productrices et producteurs locaux et en s’installant sur les marchés, l’équipe a pu s’imprégner des identités culinaires locales et découvrir ce qui fait le terroir forézien. Ces rencontres ont constitué le terreau fertile sur lequel s'est ensuite développée toute la dynamique collective du projet.

LE BAL CULINAIRE - 8 JUIN 2024

Le bal culinaire organisé au Château de Goutelas dans le cadre du festival "Futurs possibles" a marqué la première occasion de cuisiner ensemble pour les participantes et participants, dans un esprit de convivialité et en musique !

Cet événement a rassemblé 80 personnes dans la cour du château pour expérimenter une cuisine collaborative.
Le menu proposé, entièrement local, mettait à l'honneur les râpées foréziennes agrémentées de sarasson aux herbes, de pickles et de fleurs comestibles.

Karaoké, quizz, dancefloor : tout était réuni pour une soirée de lancement mémorable !

RÉSIDENCE D'ÉTÉ AU CENTRE SOCIAL DE MONTBRISON - JUILLET 2024

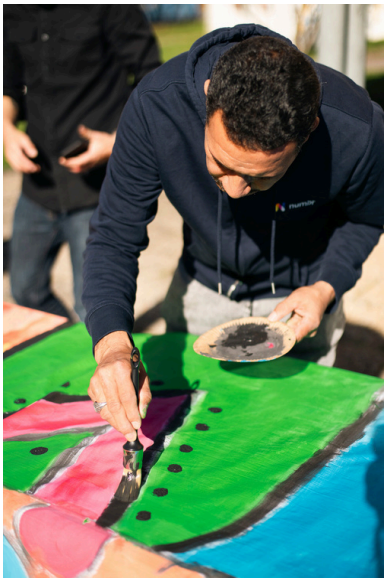
La résidence estivale à Montbrison a réuni autour du Centre social plusieurs structures locales, notamment la Communauté Emmaüs, la Fourmille et la maison intergénérationnelle Paul Bouchet. Cette collaboration a permis d'organiser des ateliers et animations culinaires pour tous les âges : randonnée comestible et courses en vélo, arts de la table, atelier couture de nappe géante... Elle s'est conclue par une table d'hôtes en centre ville de Montbrison.

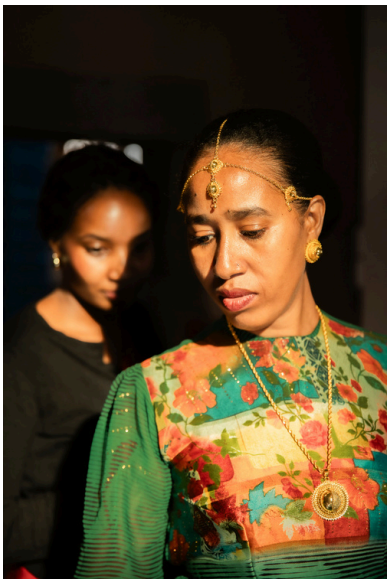
Premium Quality
Big Green Egg

COMITÉ DES FÊTES

RÉSIDENCE D'AUTOMNE AU CENTRE D'ACCUEIL DE DEMANDEURS D'ASILE - OCTOBRE 2024

Pendant une semaine, Popote Chef a élu domicile au CADA (Centre d'accueil de demandeurs d'asile géré par l'association Pierre Valdo) de Vêtre-sur-Anzon, aujourd'hui installé à Boën-sur-Lignon. Tout au long de leur séjour, Charlie Moine et Julie Vandal ont animé le lieu au rythme d'ateliers de photographie, de cuisine et de repas partagés.
Cette résidence a été l'occasion d'échanger autour des traditions culinaires de chacune et chacun, prouvant une fois de plus le potentiel fédérateur de la cuisine.
La semaine s'est terminée sur un grand banquet de fête avec la création d'un restaurant éphémère pour partager les mets préparés et l'exposition des portraits des participants et participantes.





Le buffet du CADA

KABULI POLAO - Afghanistan

Un délicieux ragout de mouton mijoté 3 heures et melé au riz, aux raisins et aux carottes réhaussé d'épices kabuli.

_Proposé et cuisiné par FERAIDUN, GUL AGHA, BENJAMIN & EJAZ UL HAQ

FEUILLES DE PATATES - Guinée

Un mafé de crabe et de crevette, agrémenté de Gombo frais ! Ce plat se déguste avec du riz !

_Proposé et cuisiné par RAMATULAYE SYLLA & CAMARA YAYA

MOUSSAKA - Soudan

Des pommes de terres et des aubergines frites, épicées et accompagnées d'épices et d'herbes !

_Proposé et cuisiné par ABDALAH

SAUCE MANGUE - Guinée

Une merveille à déguster avec du pain : des mangues et du poisson cuit lentement pour un bouillon sucré-salé bien pimenté.

_Proposé et cuisiné par FATMA

BOULETTES DE POISSON - Guinée

Du poisson et de la poudre de mais, épicé, conditionné en boulettes, cuites à la vapeur !

_Proposé et cuisiné par NIANKONE

MANDAZI - Kenya

Les beignets traditionnels Swahili, assez fermes, frits juste à point !
Ils se dégustent avec de la purée de banane, du chocolat ou juste comme ça !

_Proposé et cuisiné par KEZIAH

2025, LE CONCOURS CULINAIRE

LES BRIGADES

Après un casting ouvert à tous les cuisiniers et cuisinières amateurs du Forez, les trois épreuves du concours Popote Chef 2025 ont embarqué cinq brigades aux quatre coins de Loire Forez. Chaque épreuve était l'occasion de détourner les codes traditionnels des concours culinaires de façon originale pour privilégier la convivialité, le partage, la découverte et la richesse du territoire.

BRIGADE JAUNE

Ce groupe d'amis, accompagnés de Martine et son fils, sont des passionnés de cuisine. Chaque week-end, ils se challengent pour créer des recettes toujours plus originales. Le concours est l'occasion de faire goûter leurs créations à un plus large public.

BRIGADE ROUGE

Ils ne se connaissaient pas et se découvrent au fil des épreuves. Eclectique, cette brigade est le mélange du savoir-faire boulanger, de touches bretonnes, d'une créativité hors-pair pour valoriser le végétal et compte Léo, le plus jeune membre de Popote Chef !

BRIGADE VERTE

Le Gandot, groupement d'achat solidaire du Centre social de Montbrison, laisse infuser sa bonne humeur et son engagement dans chaque épreuve. Ils défendent notamment l'utilisation de produits locaux tout comme l'anti-gaspi.

BRIGADE VIOLETTE

La MJC et le Centre d'Accueil pour Demandeurs d'Asile Pierre Valdo, rencontrés en 2024 lors d'une résidence artistique et culinaire à Vêtre-sur-Anzon, font voyager nos papilles. Pas une seule épreuve sans musique et danse, une brigade où la joie se diffuse !

BRIGADE BLEUE

La rencontre entre un restaurant et une famille : Arnaud du restaurant Les 4 saisons à Montbrison embrigade ses deux apprentis et Alban est accompagné de ses deux filles passionnées de cuisine. Une équipe qui allie rigueur et bonne humeur !

ÉPREUVE 1 - LA BARAKA

La première épreuve baptisée La Baraka s'est déroulée le dimanche 6 avril 2025 lors de la foire de printemps de Sury-le-Comtal. Les cinq brigades ont rivalisé d'originalité dans une épreuve 100% street-food. Une centaine de personnes était invitées à déguster et à voter, à l'heure du déjeuner, en rencontrant chaque brigade à son stand.

Le prix du public a été attribué à la brigade jaune pour son œuf mimosa revisité et le coup de cœur du jury complice est allé à la brigade rouge pour son riz croustillant aux fines herbes.

PRIX DU JURY BRIGADE ROUGE

Omelette et riz croustillant

TEMPS PRÉPARATION + CUISSON : 1H30
(*LE RIZ PEUT SE CUIRE LA VEILLE*)
POUR 10 PERSONNES

PRÉPARATION

Mélanger le riz cuit avec le jus de citron, le curry rouge et l'huile d'avocat. L'étaler sur une plaque avec un papier cuisson et cuire 15min à 220° chaleur tournante. Mélanger le riz à mi-cuisson pour homogénéiser le croustillant.
Laver, éplucher et trancher tous vos légumes finement (avec par ex une mandoline ou un robot à lame fine. Le couteau marche aussi). Ajouter le basilic ciselé et les cacahuètes hachées.
Préparer la sauce en mélangeant tous les ingrédients et réserver.
Mélanger le riz sorti du four et refroidi avec la sauce et tous les légumes.

Préparer les galettes de sarrasin : les huiler et les passer au four chaud quelques minutes juste avant de servir, puis découper en grands copeaux.
Dans une grande poêle (ou une billig !) faire cuire les omelettes finement pour pouvoir les rouler ensuite. Les couper en biais par la suite pour la présentation dans l'assiette.

DRESSAGE

Présenter la salade d'un côté de l'assiette, avec des herbes décoratives, quelques copeaux de galettes de sarrasin et un tronçon d'omelette tenu par un pique si besoin.

// Salade

250g de riz cru cuit la veille (soit 1kg cuit environ)
2 citrons pour le jus
3 c à soupe de curry rouge
3 c à soupe d'huile d'avocat
1 concombre (bien droit)
1 demi petit chou rouge
2 carottes
2 poignées de cacahuètes non salées
Quelques feuilles de basilic ou menthe

// Omelette

10 oeufs
Sel, poivre
Ciboulette fraîche lavée, ciselée

// Sauce

1 citron pour le jus
3 c à soupe d'huile d'avocat
3 c à soupe de sauce soja
1 cc de gingembre en poudre
2 gousses d'ail
1 c à soupe de tahini

Lexique pour les recettes
cc : cuillère à café
c à soupe : cuillère à soupe

Cette recette paraît très simple mais elle est bluffante d'originalité par le goût ! L'omelette peut être servie tiède ou à température ambiante, en été par exemple.

En accompagnement : prendre des galettes de sarrasin, les huiler et les passer au four. Ajouter le basilic ciselé et les cacahuètes hachées.

POUR DES GALETTES DE SARRASIN MAISON (A faire la veille)

250g de farine de blé noir
8g de sel de mer
500g d'eau
L'idéal de cette véritable recette au blé noir, c'est de mélanger la farine et le sel et d'ajouter la moitié de l'eau tout doucement. Travailler la pâte à la main pendant 10 min pour incorporer de l'air. Laisser reposer au frigo. Le lendemain, ajouter l'autre moitié d'eau et faire cuire vos galettes dans une poêle bien beurrée ou huilée.

ÉPREUVE 2 - LA CARTE AUX TRÉSORS

La carte aux trésors a fait randonner les participantes et participants le samedi 26 avril 2025 depuis Noirétable jusqu'à Vêtre-sur-Anzon, à la ferme de la Merlée. Objectif du jour : partir à pied depuis le marché de Noirétable pour se rendre à la ferme et réaliser une recette avec une cuisson au feu de bois. Cette aventure a challengé les brigades sur la préparation de bouchées apéritives à partir de produits collectés au marché et chez les producteurs, agrémentés de plantes comestibles récoltées tout au long de la randonnée. La brigade bleue a remporté l'épreuve avec le prix du public, la brigade jaune a reçu le prix du jury et la brigade violette un prix spécial "super ambiance d'équipe" !

PRIX DU JURY BRIGADE JAUNE

Trompe l'oeil de terre

TEMPS PRÉPARATION + CUISSON : 2H30 (*SANS LA BALADE EN FORÊT)*
POUR 10 PERSONNES

// Base de crumble fumé :
Farine de chanvre 100g
Farine de blé T80 150g
Foie de porc cuit 120g
Beurre 80g
Romarin frais 1 branche
Quelques aiguillettes et petites branches de pin
Sel marin fin 2g
Poivre du moulin au goût

//Pour le fumage :
Romarin et aiguilles de pin séchées pour parfumer le crumble après cuisson

// Agneau et bouillon aromatique :
5 grosses côtes filet d'agneau
5 carottes pour l'accompagnement (avec fane et non épluchées si carottes nouvelles)
Branches de douglas fraiches 10g
Sucre de Reine des près séchées 1 cc ou sucre de cannes blond 1cc
Sel gris non raffiné (du sel normal peut faire l'affaire)
Poivre noire au goût
Beurre
Légumes du bouillon
Poireaux 150g
Oignons 150g
Navets 150g
Carottes 150g
1,5 L d'eau

PRÉPARATION

1/ Préparer le crumble

Mélanger les farines, le sel, le poivre, le beurre en petits morceaux, le foie de porc cuit et haché (refroidi), puis sabler la pâte à la main ou au robot.
Étaler le crumble sur une plaque et cuire à 180° au four chaleur tournante jusqu'à légère coloration.
Le petit plus : faire fumer le crumble encore tiède avec romarin et aiguilles de pin en mettant le crumble dans un papier d'aluminium ouvert, le placer dans une casserole où seront préalablement déposées les aiguilles de pin et le romarin.
Monter en température à sec jusqu'à ce qu'une légère fumée apparaisse. Couper la source de chaleur et couvrir. Laisser fumer environ une demi-heure.

2/ Bouillon et viande

Laver et couper les légumes en cubes.
Désosser les côtes en gardant de beaux morceaux de viande.
Faire colorer les os dans une casserole. Ajouter les légumes puis l'eau et laisser cuire à découvert 1h.
Pendant ce temps, dans une autre casserole, faire revenir les morceaux d'agneau à feu vif et laisser mijoter 30 min maximum avec un peu du bouillon qui est en train de cuire à côté.
Assaisonner avec du sucre à la reine des prés (ou sucre blond) et ajouter les jeunes pousses de Douglas pour le côté citronné.
Glacer les carottes avec le bouillon, le sucre et un peu de beurre.

// Salade forestière (allez faire une balade en forêt pour trouver tout ce qu'il vous faut) :

Feuilles de plantain 40g (se trouvent très facilement dans la nature)
Feuilles de pissenlit 40g
Fleurs de pissenlit 10 pièces
Jeunes pousses d'épicéa ou de mélèze 10g
Lamier blanc 10g
Fleurs de violette 10 pièces
Aneth facultative

// Sauce de la salade :

Vinaigre à l'hysope 30g
Huile de colza ou au noix 60g
Moutarde douce 1 c à soupe
Sel, poivre au goût

3/ Préparation de la salade

Rincer les différentes feuilles et fleurs. Préparer la vinaigrette à l'hysope et assaisonner juste avant de servir.

4 / Dressage :

Déposer une base de crumble fumé sur l'assiette
Ajouter des morceaux d'agneau
Napper de jus réduit
Déposer les carottes glacées et la salade
Décorer avec les fleurs de pissenlit et de violette

NB : le crumble peut être préparé à l'avance (la veille par exemple), les jeunes pousses de conifère doivent être tendres (plutôt au printemps), et la reine des prés et l'hysope apportent une note florale et citronnée, assez subtile et unique.

Balade entre fermes, nature et marché de Noiretable

Crumble

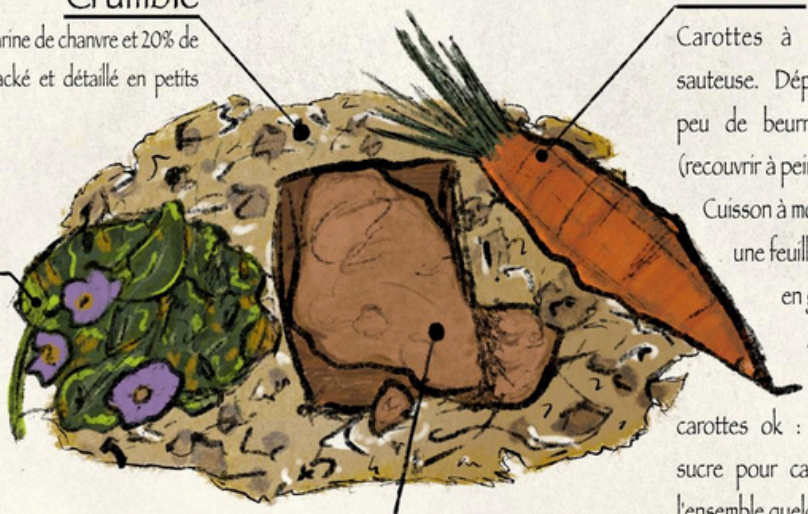
Crumble classique avec 10% de farine de chanvre et 20% de foie de porc préalablement snacké et détaillé en petits morceaux.

Carotte glacée

Carottes à cuire dans une sauteuse. Départ à froid avec un peu de beurre et du bouillon (recouvrir à peine les carottes).

Cuisson à moitié couverte avec une feuille de papier cuisson en guise de couvercle.

Après réduction du bouillon et cuisson carottes ok : ajouter beurre et sucre pour caremiliser gentiment l'ensemble quelques minutes à petit feu.



Salade

Plantes et fleurs sauvages détaillées finement assaisonnées avec vinaigre de la ferme de la Gilbernie.

Côtelettes d'agneaux avec son jus

Côtelettes détaillées en petits morceaux, saisies rapidement à la poêle puis déglacées avec du bouillon - fin de cuisson sur feu doux - sel, poivre

Bouillon composé de : parures de côtelettes d'agneaux et légumes + garniture aromatiques (carottes, ails, céleri, oignons)

Assaisonner pour l'occasion avec sucre à la reine des prés et jeûnes pouces de Douglas.

Les recettes secrètes de la brigade jaune - 2nd épreuve popote chef

EPREUVE 3 - LA GUERRE DES RESTOS

La troisième épreuve, directement inspirée de la mythique “Guerre des restos” de Top Chef, a investi le centre-ville de Montbrison le dimanche 18 mai 2025. Les brigades installées dans cinq restaurants montbrisonnais partenaires ont relevé le défi de préparer leurs recettes dans une cuisine professionnelle avec un thème imposé, épaulées par le chef qui les accueillait. La dégustation par le public s’est faite en déambulation d'une adresse à l'autre. Les restaurants complices étaient Burger & Traditions, Le Pêle-Mêle, La Syllabe, Le Contre & Sens et Aux 4 saisons, illustrant la diversité de l'offre gastronomique montbrisonnaise.
La brigade verte a réalisé un doublé en remportant le prix du public et le prix du jury !

PRIX DU JURY ET PUBLIC BRIGADE VERTE

Burger végé “le trait d'union”

TEMPS PRÉPARATION + CUISSON : 2H
POUR 10 PERSONNES

PRÉPARATION

1/ Préparer la base sablée et la compotée d’épinards :
Mélanger la farine, le parmesan, l’œuf et le beurre pour former une pâte sablée. Etaler la préparation, découper à l’emporte-pièce des ronds entre 8 à 10cm et cuire au four à 180° chaleur tournante pendant 15min environ.
Pendant ce temps, faire cuire les épinards avec un peu de beurre, saler, poivrer. Ils seront répartis et posés par la suite sur le sablé cuit. Les maintenir au chaud jusqu’à l’assemblage.
2/ Préparer les steaks de quinoa :
Faire revenir l’oignon, l’ail et le thym à l’huile d’olive. Ajouter le quinoa (préalablement cuit à l’eau), le vin blanc et très peu d’eau si nécessaire. Assaisonner sel, poivre et gingembre. Ajouter les carottes et betteraves crues et rappées en cours de cuisson. Refroidir au frigo.
Former les steaks à la main et les snacker à la poêle ou à la plancha avec un peu d’huile juste avant l’assemblage.
3/ Cuire les 5 carottes soit à l’eau salée, les égoutter et les faire caraméliser dans une poêle au sirop d’érable.
4/ Crème de champignons :
Faire cuire les champignons avec un peu de beurre. Ajouter sel, poivre et crème. Mixer pour obtenir une crème très lisse et onctueuse.

DRESSAGE

Déposer les épinards sur le sablé parmesan, ajouter le steak de quinoa. Napper de crème aux champignons, parsemer de graines d’alfata germées et recouvrir d’un blini ou d’un demi-pain à burger chaud. Déposer une carotte caramélisée dans l’assiette

NB : N’hésitez pas à garder un peu de tous vos légumes à disposition pour la décoration de l’assiette, notamment les fanes de carottes ! En autre saison, l’accompagnement peut se faire avec un panais, du butternut ou tout autre légume que vous aurez dans votre jardin. Belle surprise de burger végé aux saveurs étonnantes !

// Sablé parmesan
Parmesan râpé 100g
Farine T80 120g
Beurre 80g
1 œuf

// Crème de champignons
Champignons de Paris 200g
Crème fraîche 200g
Sel, poivre

Epinards frais 300g
Beurre 50g pour la cuisson

// Steak de quinoa
Quinoa 200g
Oignons 150g
Ail 2 gousses
Thym frais une branche
Vin blanc 50g
Eau 100g à ajuster
Carottes crues100g
Betterave crue râpée 150g
Huile d’olive 2c à soupe
Sel, poivre
Gingembre en poudre au goût

Graines d’alfata germées 30g
Blinis maison ou petits pains à burger
5 petites carottes avec un petit peu de fanes si possible (carottes nouvelles)
Sirop d’érable 30g

BURGERS DE QUALITÉ
BURGER & TRADITIONS
DEPUIS 2014

POPOTE CHEF
POPOTE CHEF
POPOTE CHEF
POPOTE CHEF

LA GRANDE FINALE !

La grande finale de Popote Chef s'est déroulée le samedi 5 juillet 2025 à Boën-sur-Lignon pour clore l'aventure dans une ambiance festive et familiale. L'événement s'est déployé sur deux lieux emblématiques de la commune - la salle des fêtes et le Parc de la Maison Moizieux - avec un programme rythmé qui s'est étendu de l'après-midi à la soirée : ateliers, discussions, invités surprises, parade des brigades, dégustation publique et bien sûr bal de clôture !
Les brigades étaient coachées tout au long de la journée par le cuisinier ligérien Pierre Reure, participant de Top Chef 2024 ! Elles avaient comme défi de réaliser un menu complet, avec des ingrédients imposés, pour plus de 100 personnes.

La brigade bleue a gagné le prix du public de cette finale tandis que la brigade rouge a, quant à elle, de nouveau séduit le jury professionnel !
Les membres des cinq brigades ont été chaleureusement applaudis et félicités pour leur engagement, leur créativité et leur bonne humeur tout au long de ce concours.
Cet événement final, gratuit et ouvert à toutes et tous, a conclu en beauté le projet en portant haut les ambitions de Popote Chef : donner lieu à une grande aventure collective et à une fête populaire autour de la cuisine.

9h- Rendez-vous à la salle des fêtes de Boën-sur-Lignon. Pierre Reure, parrain de la finale et Guy coachent les brigades

Jusqu'à 16h, nos brigades cuisinent pour préparer l'entrée plat - dessert de la grande finale

Pendant ce temps, Charlie anime une table ronde sur l'alimentation durable & les brigades peaufinent la parade

18h- Bruit des casseroles, acclamations des brigades, étendards qui s'agitent, c'est la grande parade !

Une fois arrivé au parc Moizieux, le public peut découvrir l'exposition de Julie Vandal qui retrace les 2 ans d'aventure, goûter aux produits de la ferme de la Merlée ainsi qu'aux spécialités de Pierre Reure avec son foodtruck Tambouille.
Merci au comité des fêtes de Boën-sur-Lignon pour l'animation de la buvette !

19h30, coup d'envoi du repas de la Grande Finale de Popote Chef !
Les brigades présentent leurs plats et entre chaque met, le public note les brigades

La brigade qui remporte le prix du public est la brigade bleue !

Projection d'un récap' du concours culinaire, buvette et bal animé par Comité des Fêtes Mobile, ainsi se clôture l'aventure Popote Chef

PRIX DU PUBLIC - BRIGADE BLEUE

Ballotine de poulet, farce mousseline de petits pois et pommes paille

TEMPS PRÉPARATION + CUISSON : 2H
POUR 10 PERSONNES

PRÉPARATION

1/ Désosser les hauts de cuisse de poulet et assaisonner légèrement avec sel, poivre, côté viande. Les inciser légèrement s'il faut pour former des rectangles de poulet bien réguliers.

2/ Cuire les petits pois 5min environ, dans une eau salée et les refroidir à l'eau glacée. Égoutter.
Mixer avec la crème, l'assaisonnement, le blanc d'œuf, le beurre et la menthe si souhaitée, préalablement ciselée.
Mettre au frais pour la consistance.

3/ Etaler les pilons de poulet, sur un film étirable en mettant côté peau contre le film, placer les pilons les uns à côté des autres de façon à former deux rectangles d'environ 25cm de longueur. Répartir la farce sur la longueur des deux rectangles et au centre. Rouler bien serré chaque rectangle, surtout au niveau des extrémités, ne pas hésiter à mettre une deuxième couche de film étirable ou de papier aluminium pour assurer la tenue à la cuisson. Pocher les ballotines à 80° dans l'eau pendant 40min ou au four, déposées sur une plaque à 80° pendant 40min. Réserver au frais.

4/ Eplucher et râper les pommes de terre façon julienne (grosses allumettes). Rincer et sécher dans un torchon. Juste avant de servir, frire à 170° jusqu'à belle coloration (ne pas trop en mettre à la fois dans le panier à friture). Egoutter sur papier absorbant.

5/ Possibilité de colorer les ballottines dans une poêle lorsqu'elles sont bien froides, avec de l'huile et le beurre, pour donner du goût et du croustillant à la peau et en profiter pour faire revenir les os pour réaliser un jus de volaille, légèrement déglacé au vin blanc, mouillé avec un peu d'eau et réduit.

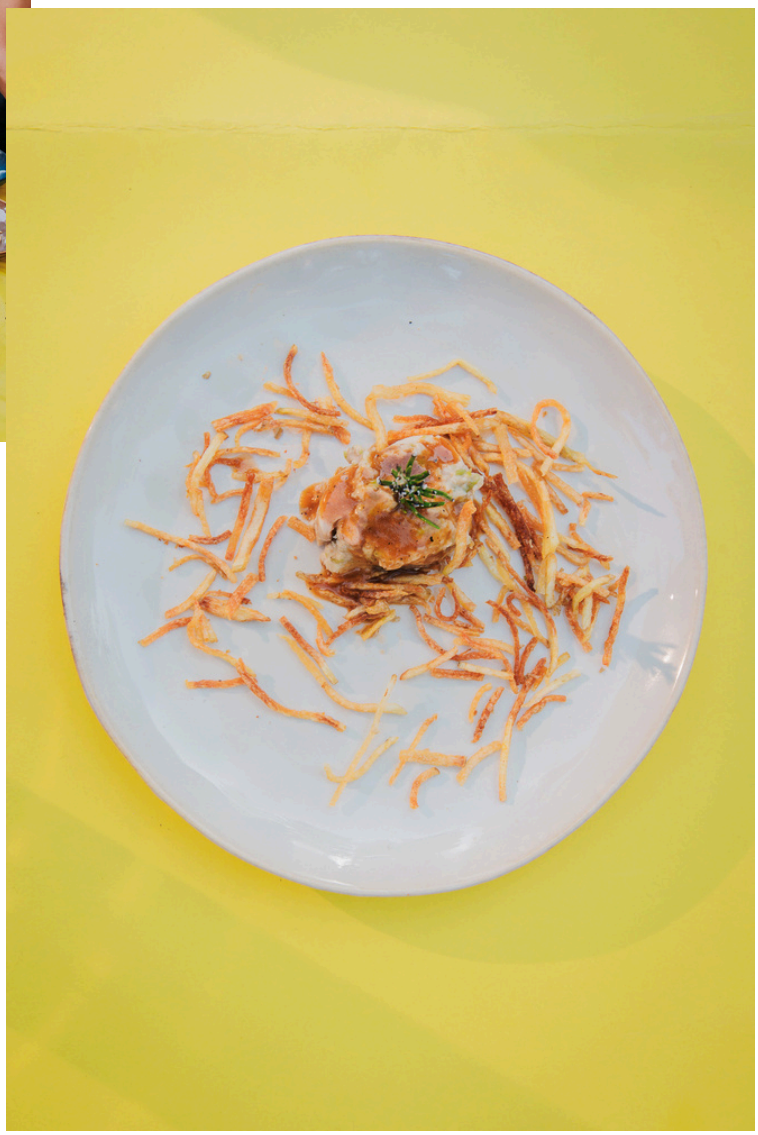
// Pour la ballottine
Hauts de cuisse de poulet 7 pièces, préférence fermière
Crème liquide 180g
1 Oeuf
Sel fin 6g
Poivre blanc 1g
Beurre 30g
// Pour la farce mousseline
Petits pois frais 300g écossés ou surgelés
Crème liquide 150g
1 blanc d'oeuf
Beurre 30g
Sel, poivre au goût
Et pourquoi pas quelques feuilles de menthe (4 ou 5)
// Pommes paille
Pommes de terre type bintje ou agria 800g
Huile de friture (tournesol)
Sel au goût

DRESSAGE

Couper les ballotines en biseau, deux ou trois tranches par personne.

Napper de jus de volaille. Ajouter les pommes paille à votre intuition dans l'assiette. Décorer avec des herbes fraiches si vous avez.

ASTUCE :
Les ballotines peuvent être faites à l'avance, la mousseline peut se faire avec d'autres légumes en fonction de la saison. Les pommes paille doivent se faire minute pour profiter au mieux de ce plat en apparence compliqué mais pourtant assez facile à faire et très beau dans l'assiette !



PRIX SPECIAL DE L'AMBIANCE POUR TOUTES LES EPREUVES
-
BRIGADE VIOLETTE

Filet de poulet safrané au riz cuit d'une façon secrète à l'iranienne

TEMPS PRÉPARATION + CUISSON : 1H
POUR 10 PERSONNES

- Filets de poulet 5 x 200g
- Oignon 200g
- Poivron 200g
- Carottes 300g
- Concentré de tomates 2 c à soupe
- Riz blanc 300g cru
- Huile de tournesol
- Epices iraniennes (safran / cannelle / curcuma / cardamone / cumin)
- Persil / menthe quelques branches
- Sel

PRÉPARATION

Préparer le bouillon de légumes avec tous les légumes lavés, épluchés et coupés en petits tronçons, les épices iraniennes et le sel. Le bouillon doit être très parfumé, car ce sera la base de la sauce plus tard.
Lorsque le bouillon est prêt, plonger les filets de poulet pendant 10 à 15 min en fonction de l'épaisseur, sans que le bouillon soit porté à ébullition (80°). Les réserver après cuisson et garder le bouillon.
Mélanger le riz avec le safran (quantité en fonction du goût) et le cuire selon une méthode traditionnelle iranienne proposée par Scott Zobdeh de la brigade Violette :
Mouiller le riz au fur et à mesure de la cuisson, ne jamais recouvrir le riz entièrement, tel est le secret, ce qui lui donne une texture légère et parfumée !
Sauce : utiliser le bouillon qui a servi à cuire les filets de poulet, bien le faire réduire.
Option : on peut retirer quelques légumes qui pourront servir plus tard à la décoration de l'assiette.
Mixer le reste des légumes dans le bouillon avec le concentré de tomates et les épices (à doser selon goût).
Cette sauce doit être onctueuse c'est à dire qu'elle doit napper le dos d'une cuillère. Corriger l'assaisonnement si besoin.

DRESSAGE

Déposer le filet de poulet dans l'assiette préalablement réchauffé à 90° au four. Faire un dôme de riz au safran à côté. Napper le poulet ou servir la sauce à part dans un petit caquelon sympa (pas dans un bol de petit déjeuner). Ajouter les petits légumes gardés pour la décoration. Décorer avec les feuilles de menthe et de persil préalablement lavées

ASTUCE :
Attention de ne pas trop cuire le poulet, très important, la réussite de ce plat en dépend.
La sauce doit être très riche en parfums, comme une réduction de soupe pleine d'épices !

REMERCIEMENTS

Un immense merci :

à la cinquantaine de cuisinières et cuisiniers amateurs venus de tout le territoire de Loire Forez agglomération, pour leur engagement et leur investissement dans ce “vrai faux” concours de cuisine,

au Comité des fêtes [mobile] pour la réalisation et l'animation du projet, en particulier Charlie Moine et Julie Vandal,

au chef Guy Poyade qui a coaché les brigades depuis la première épreuve jusqu'à la finale,

au Château de Goutelas - Centre culturel de rencontre main dans la main avec Loire Forez agglomération pour l'élaboration et la réalisation du projet,

au partenaire média TL7 qui a œuvré pour la visibilité de ce projet,

aux lieux et aux complices qui nous ont chaleureusement accueillis pour ces trois épreuves : le traiteur Le Carré des lys, la municipalité et le comité des fêtes de Sury le Comtal, la mairie de Noirétable, la ferme de la Merlée à Vêtre-sur-Anzon, la ferme de la Gilbernie à Noirétable, Anne-Marie Griot, guide de moyenne montagne et fine connaisseuse des plantes comestibles, la mairie et les restaurateurs de Montbrison : Burger & Traditions, Le Pêle-Mêle, La Syllabe, Le Contre & Sens et Aux 4 saisons,

à tou.tes les producteur.ices rencontré.es au cours de ces deux années d'exploration dans le Forez,

au chef Pierre Reure, parrain et coach de la finale,

au Centre d'accueil de demandeurs d'asile Pierre Valdo à Boën-sur-Lignon, la MJC de Boën-sur-Lignon, au centre social de Montbrison, la Communauté Emmaüs, la maison intergénérationnelle la Fourmille et la résidence Paul Bouchet pour leur engagement, leur confiance et leur accueil lors des résidences de 2024,

Popote Chef était un projet soutenu par un ensemble de partenaires publics dans le cadre du Projet culturel de territoire de Loire Forez agglomération : le ministère de la Culture - DRAC Auvergne-Rhône-Alpes, la Direction régionale de l'Alimentation, de l'Agriculture et de la Forêt, l'Éducation Nationale, la Région Auvergne-Rhône-Alpes et le Département de la Loire.

POPOTE CHEF

Concours culinaire pas ordinaire

Loire Forez Agglo

château de goutelas

PRÉFÈTE DE LA RÉGION AUVERGNE-RHÔNE-ALPES
Liberté
Égalité
Fraternité

La Région Auvergne-Rhône-Alpes

Loire LE DÉPARTEMENT

COMITÉ DES FÊTES MOBILE