



FICHE RECETTE 1

*Cuisse de poulette cou noir désossée  
& grillée au maigre  
panais de pleine terre & mirabelles de pays,  
yaourt à l'amande & roquette vivace*

par le Chef Thomas FRANCOIS du restaurant « A la 12 » à Delme



4 pers. 45 min moyen

## INGRÉDIENTS

2 cuisses de poulette  
cou noir label rouge  
de la Ferme Houbin de Fonteny  
(Qualité MOSL)

400g de panais  
de pleine terre

200g de lait

100g d'eau

280g de yaourt

1 cuillère à café  
huile d'amandon

beurre demi-sel  
sel & poivre

150g de mirabelles  
de l'année précédente  
des vergers de Tincry

100g de roquette sauvage

1 pièce de citron vert

## PRÉPARATION

Préparer les cuisses de poulette en la désossant complètement, veillez à conserver la peau.

Cuire les cuisses de poulette à plat à la vapeur pour obtenir 65°C à cœur puis passer sous le grill pour faire croustiller la peau.

Fouetter le yaourt, assaisonner sel, poivre & huile d'amandon. Laisser à température ambiante et servir tiède (maximum 40°C.).

Préparer la roquette ; laver et réaliser un beau bouquet.

Egoutter les mirabelles au sirop, de préférence celles de l'année précédente car le goût d'amande sera plus prononcé. Les rouler dans une pôle avec du beurre demi-sel.

Râper un peu de zeste de citron vert dans le fond de l'assiette. Peler le citron à vif et réaliser de petits cubes.

Préparer le panais : laver, éplucher, tailler en bâtonnets et cuire dans un mélange eau/lait/sel. Les garder croquants.

Pour le dressage, mettre un peu de yaourt dans le fond de l'assiette. Tailler les cuisses de poulette dans la longueur, assaisonner.

Ajouter les panais et quelques dés de citron vert. Finir en mettant le bouquet de roquette.

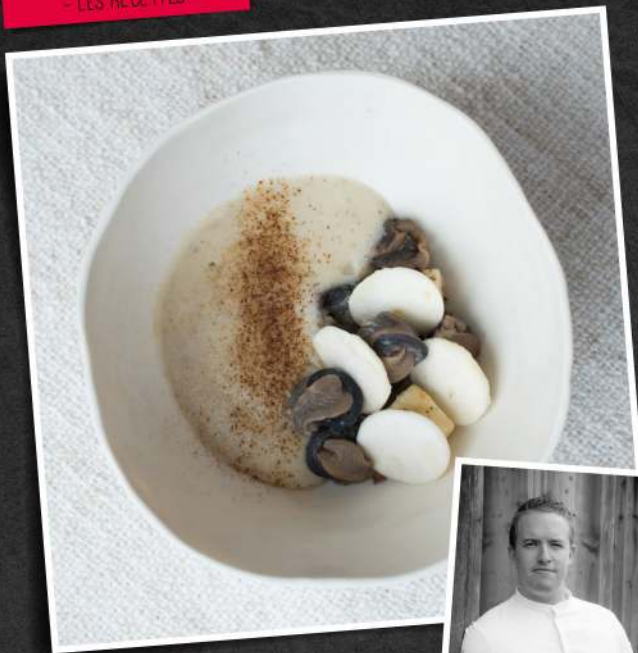


Retrouvez l'ensemble  
des établissements  
labellisés sur :  
[qualite.mosl.fr](http://qualite.mosl.fr)

**MOSL**  
MOSELLE SANS LIMITE

[www.mosl.fr](http://www.mosl.fr)





FICHE RECETTE 2

*Escargots de Moselle aux feuilles de céleri,  
écume de topinambours, crème fermière fumée  
et huile de café.*

par le Chef Julien MUTSCHLER du «Restaurant M» à Niderviller



*Escargots de l'Escargot Buhlois à Buhl Lorraine*



*Topinambours du Champ du Ver Luisant*



*Huile de Colza de la Ferme du Bel Air*



1 pers. 1h moyen

## INGRÉDIENTS

6 escargots  
de l'Escargot Buhlois  
à Buhl Lorraine (Qualité MOSL)

1 céleri branche  
du Champ du Ver Luisant  
à Haut-Clocher (Qualité MOSL)

6 topinambours  
du Champ du Ver Luisant  
à Haut-Clocher (Qualité MOSL)

10cl d'huile de colza  
de la Ferme Bel Air à Landroff  
(Qualité MOSL)

5 grs de café  
d'un torréfacteur passionné

2 cuillères  
de crème fraîche  
Ferme Saint-Désire à Niderviller  
(Qualité MOSL)

## PRÉPARATION

Chauffer l'huile de colza à 90°C. Retirer du feu et ajouter le café. Infuser une nuit.

Laver et éplucher les topinambours. Les tailler en petits morceaux et les cuire à l'eau bouillante jusqu'à ce qu'ils deviennent fondants. Une fois cuits les mixer en purée en y ajoutant de la crème liquide et un peu de beurre afin d'obtenir une crème de topinambours bien lisse. Assaisonner, incorporer dans un siphon à chantilly et maintenir au bain marie.

Dans un fumoir ou à l'aide de deux récipients, fumer légèrement la crème épaisse de façon à lui donner un léger goût fumé.

Poêler les escargots en ajoutant les feuilles de céleri branche hachées au préalable.

Dresser dans un bol creux. En premier la crème fumée, ajouter les escargots au céleri, l'huile de café et finir par l'émulsion de topinambours au siphon.



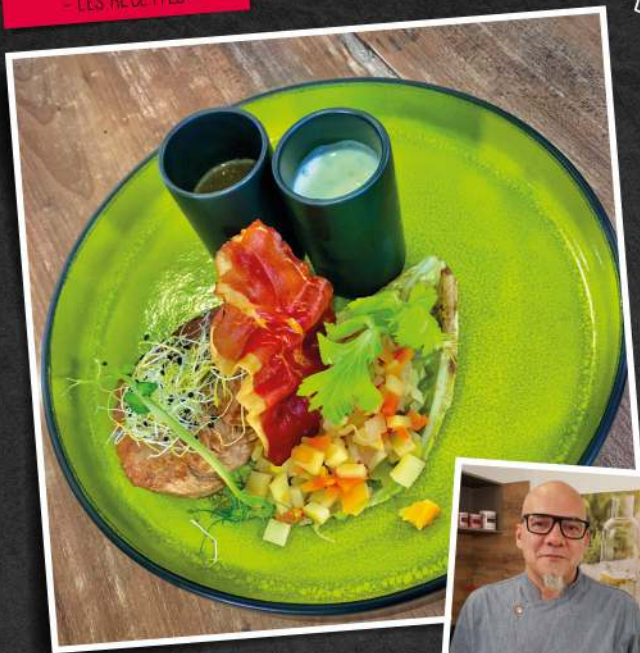
Retrouvez l'ensemble  
des établissements  
labellisés sur :  
[qualite.mosl.fr](http://qualite.mosl.fr)

**MOSL**  
MOSELLE SANS LIMITE

[www.mosl.fr](http://www.mosl.fr)







FICHE RECETTE 3

*Boeuf de l'élevage Brier,  
légumes du marché en pot au feu, siphon crème de brebis  
de la ferme Hottier de Neufchef*

par le Chef Fabrice RUFFAUX du restaurant « Le P'tit Bistro d'Ethan »  
à Thionville



Fromage de Brebis et  
Pommes de Terre



... de la Ferme Hottier  
à Neufchef



Bœuf de l'Élevage Brier



4 pers. 45 min facile

## INGRÉDIENTS

4 tranches de filet de bœuf  
de l'Élevage Brier à Rochonvillers  
(Qualité MOSL)

50cl de bouillon  
de pot au feu

10 cl de sauce soja

2 carottes, 1 poireau

1 branche de céleri, 2 navets

4 feuilles de chou vert

2 belles pommes de terre  
de la Ferme Hottier de Neufchef  
(Qualité MOSL)

Crème

Fromage de brebis  
de la Ferme Hottier de Neufchef  
(Qualité MOSL)

Sel, poivre, beurre

## PRÉPARATION

Eplucher tous vos légumes et les tailler en petits cubes ;  
conserver les feuilles de céleri.

Faire blanchir les 4 feuilles de chou vert, les réserver.

Cuire les légumes dans le bouillon à pot au feu une dizaine  
de minutes ; les égoutter et garder le fond de cuisson.  
Pendant la cuisson des légumes préparer le siphon.

Faire fondre doucement le fromage de brebis et la crème.  
Une fois la préparation fondue, la passer dans le siphon.

Faire fondre un peu de beurre dans une poêle  
et faire revenir les filets de bœuf (cuisson bleue).

Ajouter la sauce soja dans votre bouillon de bœuf  
et faire bouillir le tout. Couper le feu et laisser infuser le bœuf  
dans le bouillon.

Dresser la feuille de chou vert dans le fond de l'assiette, y déposer  
vos légumes. Déposer votre filet de bœuf sur l'assiette,  
décorer avec une chips de jambon, quelques pousses de poi-  
reaux et de pois.

Prendre 2 verrines, et mettre dans l'une le siphon de brebis et  
dans l'autre le jus du pot au feu.



Retrouvez l'ensemble  
des établissements  
labellisés sur :  
[qualite.mosl.fr](http://qualite.mosl.fr)

**MOSL**  
MOSELLE SANS LIMITE

[www.mosl.fr](http://www.mosl.fr)





FICHE RECETTE 4

*Chevrouil grillé aux morilles,  
déglacé au vinaigre de miel, infusé de genièvre, crémé*

par le Chef Isabelle SANTIAGO KNOPF de l'hôtel-restaurant  
« Notre Dame de Bonne Fontaine » à Danne-et-Quatre-Vents



4 pers. 45 min moyen

## INGRÉDIENTS

720 g de chevreuil  
de la forêt de Bonne Fontaine  
issu d'une chasse raisonnée.

Morilles de nos forêts  
16 pièces.

10 cl de vinaigre de miel

12 baies de genièvre

20 cl de fond de gibier

10 cl de crème fraîche

200g de spätzles  
à la Farine du Moulin Gangloff  
de Hangviller (Qualité MOSL)

2 œufs,

10 cl de lait

1 pincée de sel

## PRÉPARATION

Poêler des escalopes de chevreuil, saler, poivrer.

Ajouter du thym. Réserver la viande.

Verser le vinaigre avec les baies de genièvre dans  
une casserole et laisser réduire presque à sec.

Ajouter le fond de gibier et la crème puis  
assaisonner. Ajouter les morilles et la viande.

Pour les spätzles : mélanger les ingrédients  
puis faire bouillir 2 litres d'eau salée.

Étaler de petites quantités de pâte sur une  
planche, avec une spatule détacher des fines  
lamelles de pâte en les incorporant à l'eau  
bouillante. Dès qu'elles remontent, les passer à  
l'eau froide, égoutter et faire sauter au beurre.



Retrouvez l'ensemble  
des établissements  
labellisés sur :  
[qualite.mosl.fr](http://qualite.mosl.fr)

**MOSL**  
MOSELLE SANS LIMITE

[www.mosl.fr](http://www.mosl.fr)







FICHE RECETTE 5

*Mangolfière de Poularde fermière  
aux girolles de nos sous bois et morilles,  
jus de volaille juste lié*

par le Chef Jean-Marie VISILIT de la « La Grange de Condé » à Condé-Northen



*Poularde Label Rouge  
de la SCEA de la Nied*

*Morilles de nos forêts*



6 pers. 2h moyen

## INGRÉDIENTS

- 1 poularde fermière label rouge (+/- 1,5 kg) de la SCEA de la Nied à Oron
- 200g de girolles
- 100g de morilles
- 100g d'échalotes hachées
- 1 bouquet gani
- 100g de persil frais haché
- 50g de beurre de Baratte clarifié
- Sel, poivre
- 2 jaunes d'œuf
- 1dl d'huile d'rachide
- 1/2 L de fond de veaut brun lié
- 1/2 L de crème épaisse
- 1/4 L de vin blanc
- 1 pâte feuilletée pur beurre épaisseur 1,8 mm

## PRÉPARATION

Désosser la poularde entièrement, cuisses et ailerons compris. Emincer en flammèche l'intégralité de la chair.

Mettre dans un bol et faire mariner avec le vin blanc, persil, échalote ainsi que le bouquet garni.

Environ 1h après : égoutter la chair de poularde en prenant soin de garder un peu de marinade.

Faire suer la chair ainsi que les girolles dans une poêle très chaude, avec le beurre clarifié.

Déglacer avec le jus de la marinade. Mouiller avec le fond de veau brun. Laisser mijoter et réduire à feu doux pendant 20 min.

Mettre la poularde et sa garniture dans des cassolettes. Remplir avec le jus de cuisson jusqu'au recouvrement complet de la viande. Parsemer de rondelles épaisses de morilles.

Recouvrir la casserole avec la pâte feuilletée en la collant avec du jaune d'œuf. Dorer le feuilletage avec le jaune d'œuf.

Mettre au four à 180° pendant 20 min jusqu'à parfaite la coloration du feuilletage.

Votre mongolfière gonfle petit à petit l'arôme des saveurs se déploie dès son ouverture.



Retrouvez l'ensemble  
des établissements  
labellisés sur :  
[qualite.mosl.fr](http://qualite.mosl.fr)

**MOSL**  
MOSELLE SANS LIMITE

[www.mosl.fr](http://www.mosl.fr)





FICHE RECETTE 6

## *Burger Mosellan*

par les Chefs Julie et Dominique du Food Truck «Le Circuit Gourmand»  
à Yutz et environs



1 pers. 10 min facile

## INGRÉDIENTS

Pain Burger  
de la boulangerie Scherrer  
à Cattenom

Sauce BBQ maison

Crudités du moment  
des Jardins vitrés de la Maxe  
(Qualité MOSL)

Steak Charolais  
de l'Elevage Brier  
à Rochonvillers (Qualité MOSL)

Fromage affiné  
de la ferme des Grands Vents à  
Kirsch Les Sierck (Qualité MOSL)

## PRÉPARATION

Laver et détailler les crudités du moment  
(salade, carotte, concombre, tomate...).

Cuire le steak selon vos goûts.

Quand vous le retournez pour faire cuire la 2<sup>ème</sup>  
face, poser le fromage dessus et couvrez afin  
de le faire fondre.

Couper le pain en deux. Le réchauffer au four.

Pour le montage, suivez cette ordre :  
Pain / sauce BBQ / crudités / steak surmonté  
du fromage / pain.



Retrouvez l'ensemble  
des établissements  
labellisés sur :  
[qualite.mosl.fr](http://qualite.mosl.fr)

**MOSL**  
MOSELLE SANS LIMITE

[www.mosl.fr](http://www.mosl.fr)

