







LIVRE DE RECETTES 2022



chefs EN HERBE
CONCOURS



RHÔNE
LE DÉPARTEMENT



www.rhone.fr

Préface



Le Département du Rhône se mobilise au quotidien pour les collèges de son territoire, afin d'assurer et d'optimiser leur bon fonctionnement au bénéfice des 27649 collégiens rhodaniens.

Dans ce cadre, il souhaite proposer une restauration scolaire de qualité aux 15 615 collégiens publics qui déjeunent à la cantine chaque jour. Au-delà de ses compétences légales, le Département est particulièrement attentif à l'épanouissement et à l'engagement des collégiens, mis à mal par la période de crise sanitaire que nous venons de connaitre.

C'est pourquoi j'ai eu le plaisir, avec Daniel VALÉRO, Vice-président en charge des collèges et de la transformation numérique, de relancer en 2022, à la faveur de l'amélioration de la situation sanitaire, le concours culinaire « Chefs en Herbe », ouvert aux collégiens publics rhodaniens des classes de 5e.

Pour cette 3e édition placée sous le signe de la « Pâtisserie à partager », le thème gourmand du dessert et du partage a suscité un vif intérêt, avec la candidature de 120 collégiens, organisés en binômes mixtes. Les finales, qui se sont déroulées les 6 et 13 avril 2022, ont vu s'affronter deux binômes finalistes dans chacun des 8 collèges candidats.

Des pâtisseries variées et créatives ont été réalisées par nos jeunes chefs, comme vous pourrez en juger au travers des recettes concoctées par les collégiens, compilées dans ce livret, que vous serez sûrement nombreux à vouloir tester et partager. À vos fourneaux !

Christophe GUILLOTEAU
Président du Département du Rhône












Blanc
dessert





Présentation du concours

À travers « Chefs en Herbe », concours original et pédagogique proposé aux collégiens de 5e, le Département du Rhône a la volonté de sensibiliser les élèves au « bien manger » et de susciter leur intérêt pour les métiers de la gastronomie… et pourquoi pas, de faire naître des vocations personnelles voire professionnelles !

Le concours est organisé en synergie étroite entre le Département et les équipes éducatives, de restauration scolaire des établissements participants.

Les collégiens cuisinent en binômes mixtes paritaires, à l'image des binômes des conseillers départementaux.

Pour cette nouvelle édition, les participants ont dû imaginer une recette autour du thème « Pâtisserie à partager ». Les recettes devaient pouvoir être reproduites en quantité par les équipes de cuisine des collèges, et dégustées par les collégiens.


RHÔNE






RHÔNE

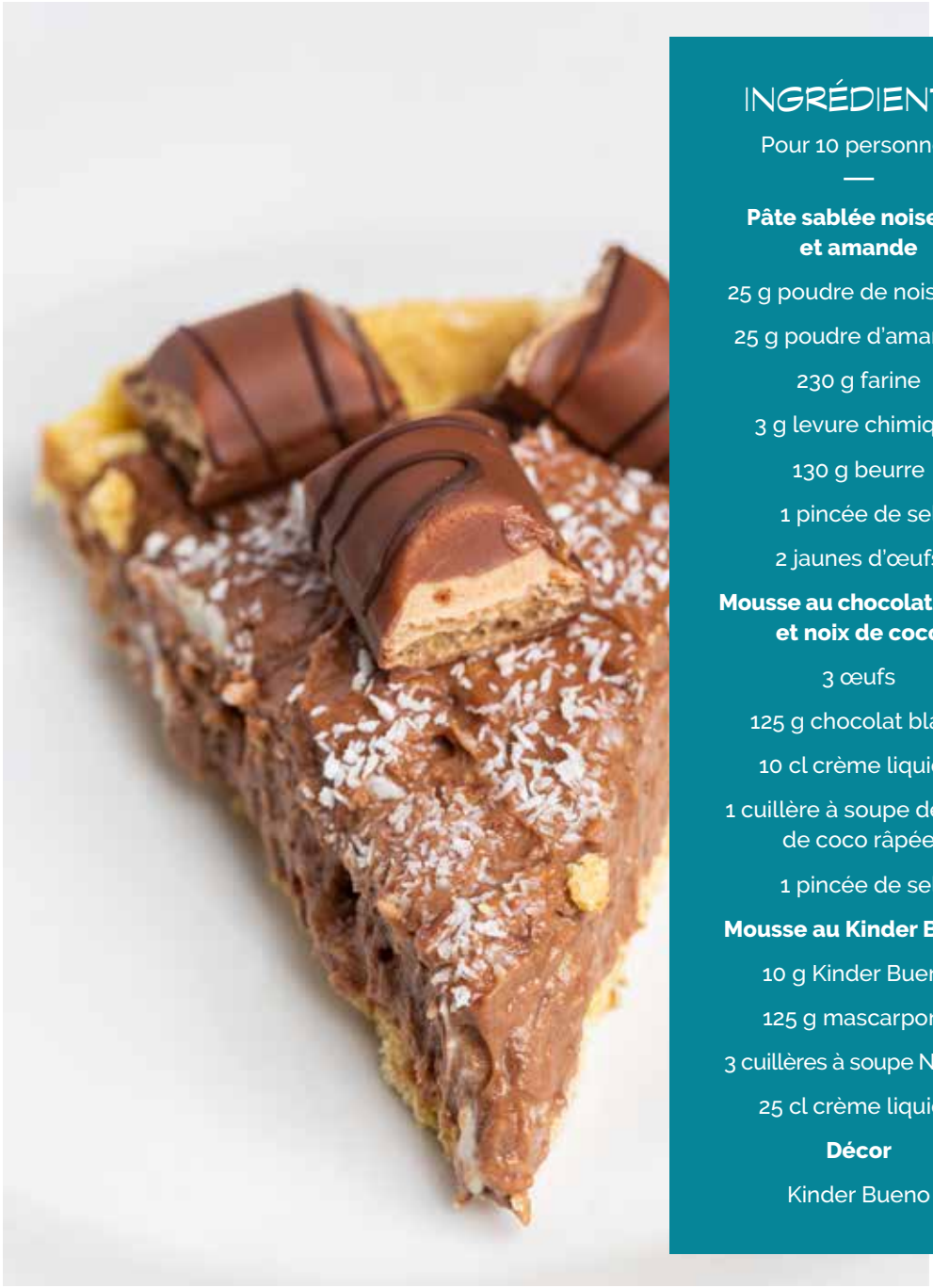


COLLÈGE EUGÉNIE DE POMEY
À AMPLEPUIS

CANTON DE THIZY-LES-BOURGS

Antonia Delliaux
& Tiago Inacio





INGRÉDIENTS

Pour 10 personnes

—

Pâte sablée noisette et amande

25 g poudre de noisettes

25 g poudre d'amandes

230 g farine

3 g levure chimique

130 g beurre

1 pincée de sel

2 jaunes d'œufs

Mousse au chocolat blanc et noix de coco

3 œufs

125 g chocolat blanc

10 cl crème liquide

1 cuillère à soupe de noix de coco râpée

1 pincée de sel

Mousse au Kinder Bueno

10 g Kinder Bueno

125 g mascarpone

3 cuillères à soupe Nutella

25 cl crème liquide

Décor

Kinder Bueno

Tarte à la mousse chocolat blanc et noix de coco et mousse au Kinder Bueno

Recette d'Antonia Delliaux & Tiago Inacio

Préchauffage du four à 180 °C

Pâte sablée noisette et amande

1. Mélanger au batteur, la farine, le sel, la poudre de noisettes et d'amandes, la levure chimique et le sucre.

2. Ajouter le beurre ramolli coupé en morceaux.

3. Ajouter les 2 jaunes d'œufs en mélangeant à vitesse moyenne.

4. Placer la pâte entre deux feuilles de papier cuisson pour l 'étaler plus facilement, puis cuire 15 min à 180 °C.

Mousse au chocolat blanc et noix de coco

1. Séparer les 3 jaunes d'œufs des blancs.

2. Faites fondre le chocolat blanc, cassé en morceaux, dans une casserole au bain-marie.

3. Laisser tiédir puis ajouter les 3 jaunes d'œufs.

4. Monter la crème en chantilly à l 'aide d'un batteur électrique et ajouter à la préparation précédente .

5. Monter les 3 blancs en neige, avec la pincée de sel, puis incorporer la noix de coco râpée.

6. Verser les blancs en neige dans la recette précédente, mettre la mousse au réfrigérateur pendant 30 min.

Mousse au Kinder Bueno

1. Dans un saladier verser la crème liquide et le mascarpone et faire monter en chantilly.

2. Écraser les Kinder Bueno et les incorporer dans le mélange précédent.

Montage du gâteau

1. Étaler la mousse chocolat blanc - noix de coco sur la pâte sablée, puis étaler ou pocher la mousse au Kinder Bueno par dessus la mousse chocolat blanc - noix de coco et enfin disposer des petits bouts de Kinder Bueno sur le dessus de la tarte.

2. Mettre au frais.

Temps de cuisson

15 min à four chaud à 180 °C.

Ustensiles











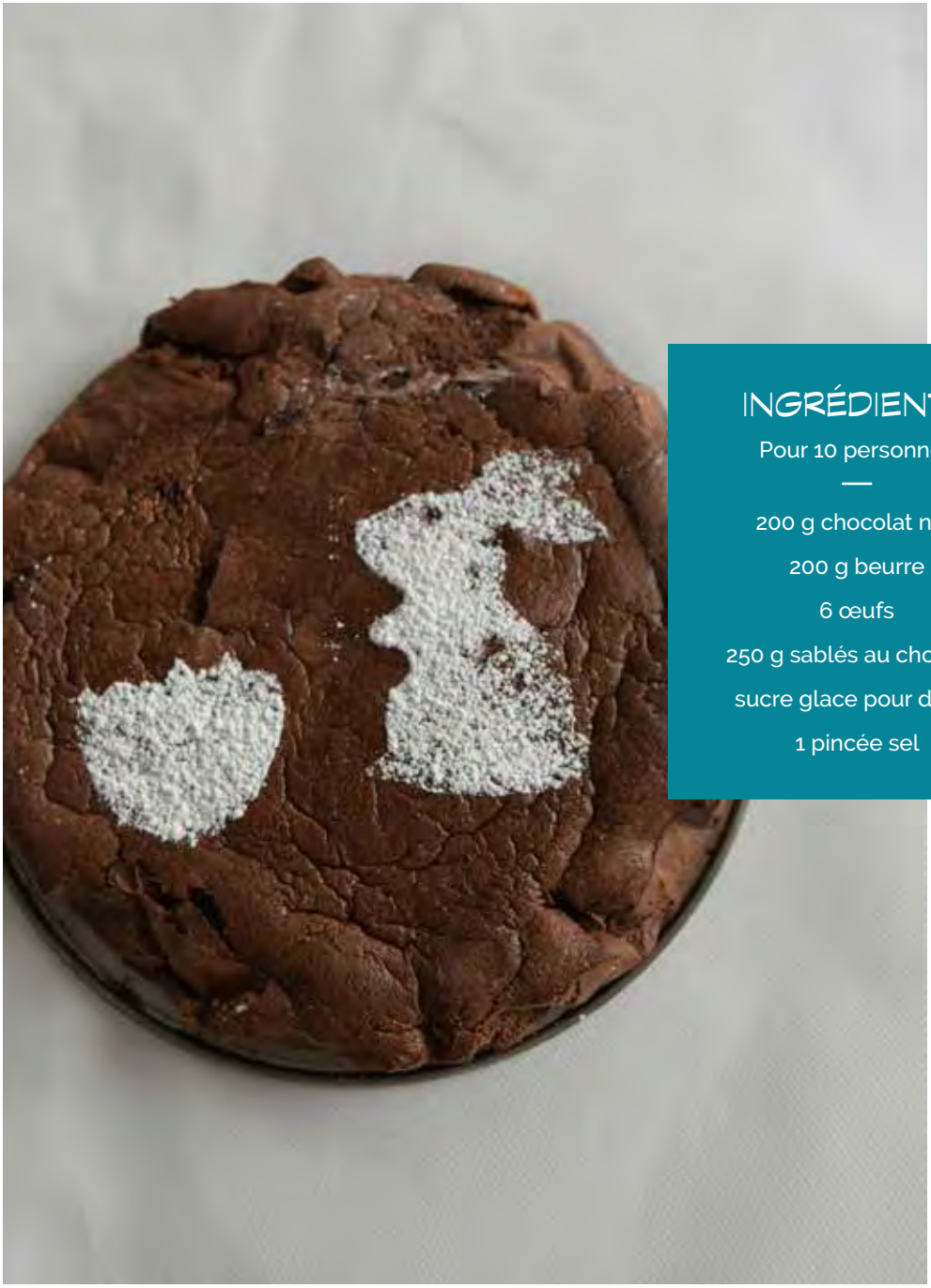


COLLÈGE DU VAL D'ARDIÈRES
À BEAUJEU

CANTON DE BELLEVILLE-EN-BEAUJOLAIS

Justine Payet
& Anthony Warcheul





INGRÉDIENTS

Pour 10 personnes

—

200 g chocolat noir

200 g beurre

6 œufs

250 g sablés au chocolat

sucre glace pour décor

1 pincée sel

Gâteau mousse au Chocolat sur lit de sable

Recette de Justine Payet & Anthony Warcheul

Préchauffage du four à 180 °C

Pâte sablée

1. Faire fondre le beurre.

2. Écraser les sablés.

3. Mélanger les sablés avec le beurre fondu.

4. Tasser le mélange au fond du moule.

Mousse au chocolat

1. Faire fondre le chocolat au bain-marie.

2. Séparer les blancs des jaunes d'œufs.

3 .Mélanger le chocolat fondu avec les jaunes d'œufs.

4. Monter les blancs en neige avec la pincée de sel.

5. Incorporer les blancs montés en neige à la préparation chocolatée.

Montage du gâteau

1. Verser la mousse au chocolat sur la pâte.

2. Enfourner 18 min et laisser refroidir.

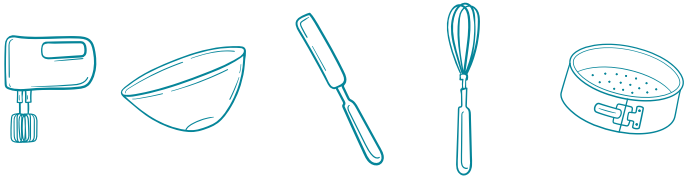
3. Saupoudrer de sucre glace pour le décor.

Temps de cuisson

18 min à four chaud à 180 °C.



Ustensiles




RHÔNE




RHÔNE


RHÔNE
LE DÉPARTEME



COLLÈGE ALEXIS KANDELAFT
À CHAZAY-D'AZERGUES

CANTON DE ANSE

Léonie Michal
& Mateo Reymond





INGRÉDIENTS

Pour 10 personnes

Croustillant

1 tablette de chocolat praliné à pâtisser (200 g)

90 g crêpes dentelle

Moelleux

200 g chocolat noir à pâtisser

4 œufs

100 g sucre

80 g farine

180 g beurre

1 orange

Décor

pâte à sucre orange

boule de décoration

gelée d'agrumes

Crousti-moelleux chocolat - agrumes

Recette de Léonie Michal & Mateo Reymond

Préchauffage du four à 190 °C

Croustillant

1. Faire fondre le chocolat praliné au bain-marie.

2. Écraser les crêpes dentelle dans un saladier.

3. Ajouter le chocolat fondu.

4. Étaler avec le rouleau à pâtisserie le croustillant sur une plaque, entre du papier sulfurisé, de la taille du moule à gâteau.

5. Mettre au frais.

Moelleux

1. Beurrer et fariner le moule.

2. Faire fondre le chocolat et le beurre au bain-marie.

3. Fouetter les œufs avec le sucre.

4. Râper l'orange et l'incorporer au mélange précédent.

5. Ajouter le chocolat fondu puis la farine.

6. Verser dans le moule et faire cuire à 190 °C pendant 15 à 20 min.

7. Sortir du four, démouler et mettre au frais.

Montage du gâteau

1. Confectionner des étoiles avec la pâte à sucre et y insérer une boule au milieu.

2. Sortir le croustillant et le moelleux puis les assembler.

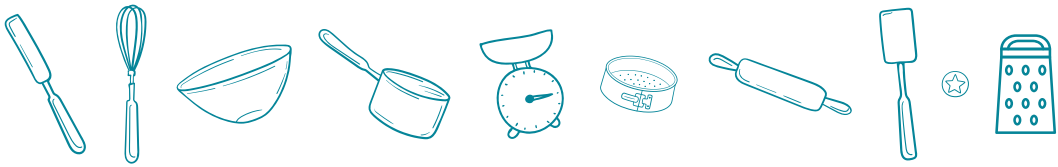
3. Étaler la gelée d'agrumes sur le moelleux.

4. Ajouter les étoiles et les quartiers d'orange.

Temps de cuisson

20 min à four chaud à 190 °C.

Ustensiles




Amazing


Amazing
RHÔNE





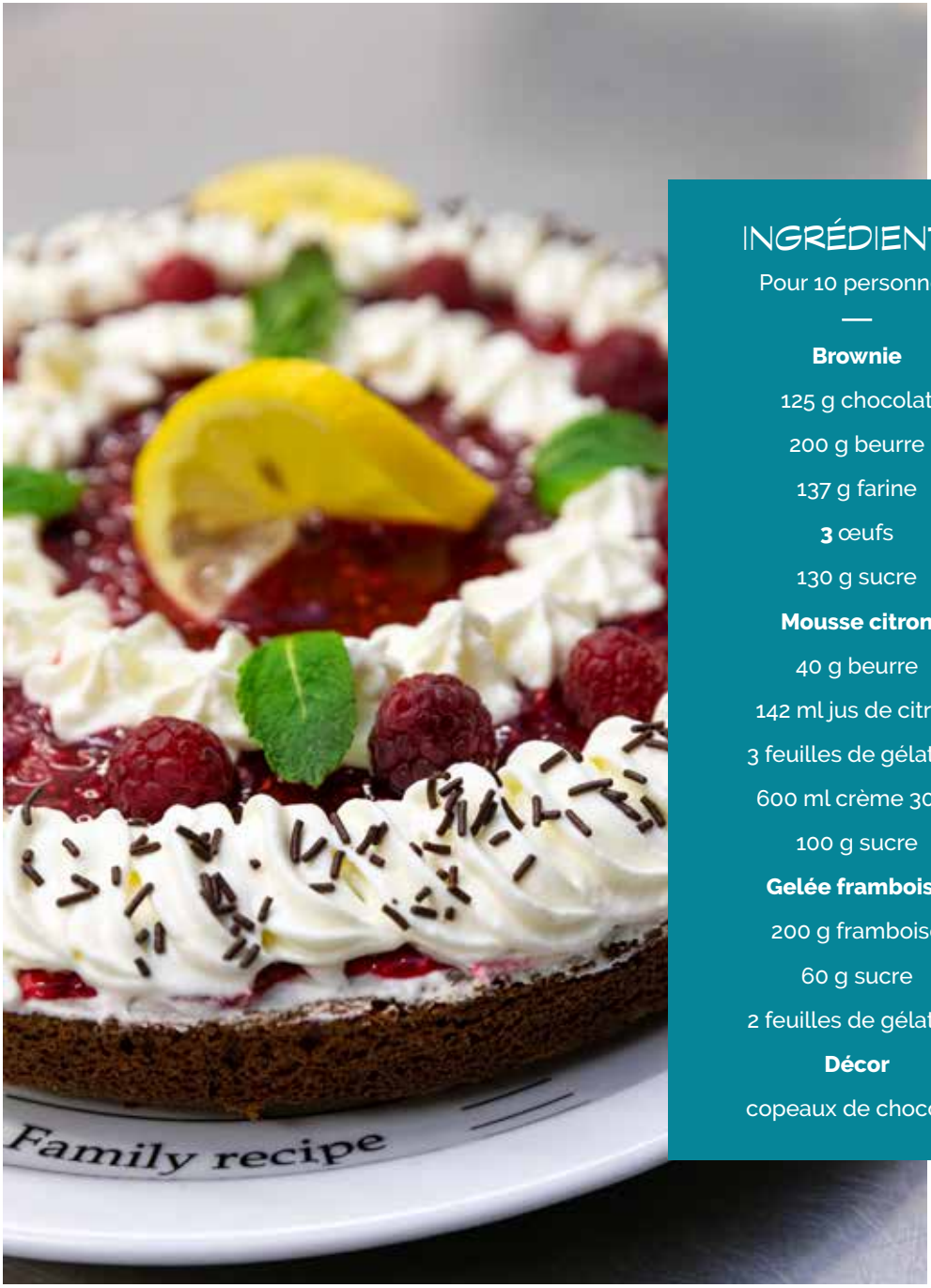

RHÔN
DÉPARTEMEN

COLLÈGE HECTOR BERLIOZ À COMMUNAY

CANTON DE SAINT-SYMPHORIEN-D'OZON

Laura Monnot
& Camil Ouerghemmi





INGRÉDIENTS

Pour 10 personnes

Brownie

125 g chocolat

200 g beurre

137 g farine

3 œufs

130 g sucre

Mousse citron

40 g beurre

142 ml jus de citron

3 feuilles de gélatine

600 ml crème 30 %

100 g sucre

Gelée framboise

200 g framboise

60 g sucre

2 feuilles de gélatine

Décor

copeaux de chocolat

Chocacide

Recette de Laura Monnot & Camil Ouerghemmi

Préchauffage du four à 160 °C

Brownie

1. Faire fondre le beure et le chocolat.

2. Ajouter la farine.

3. Mélanger les œufs et le sucre et ajouter à l'appareil chocolaté.

4. Mettre dans un moule beurré et fariné.

5. Enfourner à 160 °C dans le four préchauffé pendant 20 à 30 min.

Mousse au citron

1. Faire tremper les feuilles de gélatine dans de l'eau froide.

2. Faire fondre le beurre et le jus de citron.

3. Essorer et ajouter les feuilles de gélatine.

4. Monter la crème avec le sucre puis incorporer délicatement à la préparation au citron.

Gelée framboise

1. Faire tremper les feuilles de gélatine dans de l'eau froide.

2. Faire chauffer les framboises avec le sucre.

3. Essorer et ajouter les feuilles de gélatine.

4. Laisser refroidir.

Montage du gâteau

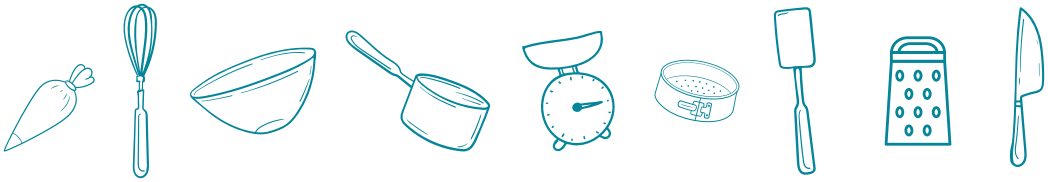
1. Disposer une couche de mousse au citron sur le brownie et napper de gelée de framboise.

2. Finir le décor à la poche à douille avec le reste de la mousse citron et des copeaux de chocolat.

Temps de cuisson

20 à 30 min à 160 °C.

Ustensiles




RHÔNE








RHÔNE

COLLÈGE VAL D'ARGENT
À SAINTE-FOY-L'ARGENTIÈRE

CANTON DE L'ARBRESLE

Sarah Berne
& Émile Feger







INGRÉDIENTS

Pour 10 personnes

—

Tiramisu

½ bol lait

40 boudoirs

800 g framboises

200 g sucre

1,5 paquets sucre vanillé

5 œufs

1 pincée sel

500 g mascarpone

Décor

chocolat blanc

chocolat en poudre

Tiramisu framboise

Recette de Sarah Berne & Émile Feger

Tiramisu

1. Faire tremper les boudoirs dans du lait et les disposer dans le fond d'un plat.

2. Dans un saladier, écraser les framboises avec 30 g de sucre avec une fourchette. En garder quelques unes entières pour la décoration.

3. Les répartir sur les boudoirs et mettre au réfrigérateur.

4. Séparer les blancs des jaunes d'œufs et battre les jaunes avec le reste du sucre et le sucre vanillé jusqu'à blanchiment du mélange.

5. Rajouter le mascarpone au fouet

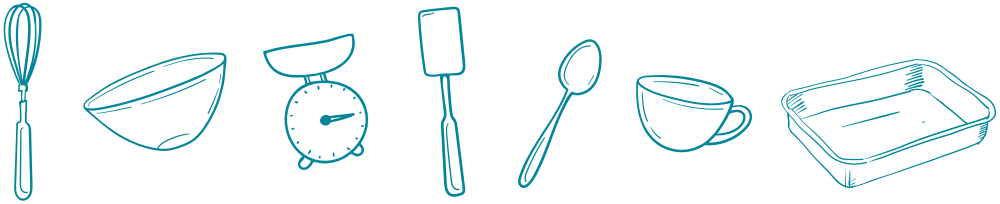
6. Monter les blancs en neige, avec une pincée de sel, bien ferme et les incorporer délicatement au mélange précédent avec une cuillère en bois.

7. Verser la préparation sur les framboises et mettre au réfrigérateur au moins 1 h avant dégustation.

8. Réaliser des copeaux de chocolat blanc avec un économe.
Saupoudrer le plat avec de cacao en poudre et dresser les framboises et les copeaux de chocolat blanc.



Ustensiles













COLLÈGE BOIS FRANC
À SAINT-GEORGES-DE-RENEINS

CANTON DE GLEIZÉ

Mélicia Marcelino Dos Santos
& Dylan Ozkan





INGRÉDIENTS

Pour 10 personnes

—

Biscuit

300 g palets bretons

150 g beurre

Purée framboise

180 g framboises

135 g sucre

Appareil au citron

2 pièces citron

3 pièces jaunes d'œufs

75 g sucre

40 g maïzena

50 g beurre

Meringue

3 pièces blancs d'œufs

75 g sucre

1 pincée de sel

décor framboise

Tarte Citron Framboise Meringuée

Recette de Mélicia Marcelino Dos Santos & Dylan Ozkan

Biscuit

1. Faire fondre le beurre.

2. Écraser ou mixer les palets bretons.

3. Mélanger le beurre et les palets bretons.

4. Étaler dans un moule, mettre au frigo.

Purée framboise

1. Porter à ébullition les framboises et le sucre jusqu'à l'obtention d'une purée.

2. Débarrasser et laisser refroidir au frigo.

Appareil au citron

1. Laver et zester les citrons.

2. Presser les citrons et récupérer le jus.

3. Porter à ébullition le jus de citron.

4. Séparer le blanc des jaunes d'œufs puis battre les jaunes avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse.

5. Ajouter la maïzena et les zestes de citron.

6. Verser le jus de citron chauffé, bien délayer puis remettre à chauffer.

7. Faire épaissir, sans faire bouillir, à la cuillère en bois.

8. Retirer du feu et incorporer le beurre en morceau et laisser refroidir.

Meringue

Monter les blancs d'œufs avec une pincée de sel et ajouter le sucre.

Montage du gâteau

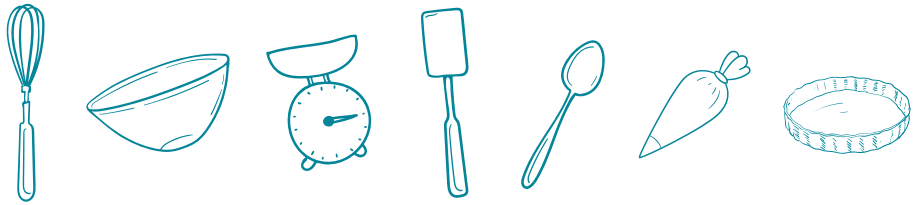
1. Étaler de la purée de framboise sur le biscuit puis ajouter la crème citron et bien lisser.

2. Pocher la meringue sur le dessus puis passer au four très chaud quelques min pour caraméliser la meringue.

3. Décorer avec des framboises.

4. Laisser au frigo au moins 1 h.

Ustensiles













COLLÈGE JEAN-CLAUDE RUET
À VILLIÉ-MORGON
CANTON DE BELLEVILLE-EN-BEAUJOLAIS

Lali Elari
& Axel Rocchi





INGRÉDIENTS

Pour 10 personnes

—

Biscuits cuillère

160 g sucre

130 g farine

5 œufs

20 g sucre glace

Crème mousseline

3 œufs

150 g sucre

437 ml lait

1 gousse de vanille

62 g maïzena

250 g beurre

Croquant praliné

50 g gavotte

200 g chocolat praliné pâtissier

50 ml jus de mangue-passion

1 mangue

Gélifié mangue-passion

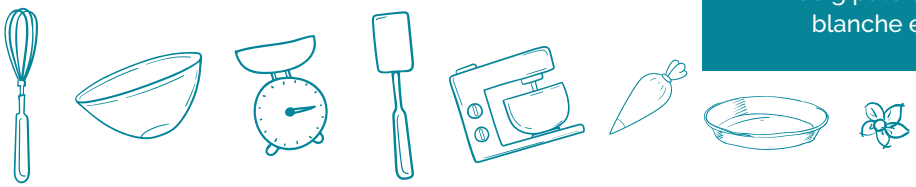
100 ml jus de mangue-passion

2 feuilles de gélatine

15 g sucre

100 g pâte d'amande blanche et verte

Ustensiles



Le Manguier

Recette de Lali Elari & Axel Rocchi

Préchauffage du four à 180 °C

Biscuits cuillère de 23 cm de diamètre

1. Sur une feuille de papier sulfurisé faire les contours de l'emporte-pièce (23 cm).

2. Séparer les blancs des jaunes d'œufs.
Monter les blancs en neige. Ajouter le sucre et les jaunes et mélanger.

3. Tamiser la farine au-dessus et mélanger.

4. Pocher les disques (sur le papier sulfurisé), puis tamiser du sucre glace au-dessus.

5. Mettre au four à 180 °C pendant 8 min.

Crème mousseline

1. (Sortir le beurre) dans une casserole, préparer le lait et la gousse de vanille.

2. Mélanger les jaunes d'œuf avec le sucre jusqu'à blanchiment, ajouter la fécule de maïs et mélanger.

3. Porter le lait + la gousse de vanille ouverte à ébullition.

4. Passer le lait chaud dans le chinois afin de recueillir la vanille.

5. Reverser le mélange (œuf, sucre et fécule) et le lait dans la casserole, et fouetter jusqu'à épaississement tout en faisant chauffer.

6. Débarrasser le mélange sur une plaque recouverte de film plastique, bien étaler et laisser refroidir en cellule (ou frigo) 45 à 60 min.

7. Mettre le mélange dans le robot à faible puissance, ajouter le beurre par morceau tout en accélérant le batteur, laisser battre un moment et vérifier que le beurre est bien mélangé.

Croquant Praliné

1. Faire fondre le chocolat praliné

2. Écraser les gavottes

3. Mélanger le chocolat et les gavottes jusqu'à obtention d'un mélange homogène.

4. Dans un cercle de 23 cm de diamètre installer le rhodoïd pâtisserie sur l'intérieur (bien plaqué).

5. Dans le fond du cercle installer le premier biscuit cuillère et imbiber de jus de mangue (25 ml).

6. Étaler le croquant sur tout le biscuit cuillère.

7. Couper la mangue en morceaux et les déposer sur les bords (bien plaquer contre le rhodoïd). En garder quelques morceaux.

8. Étaler la crème mousseline en insistant bien sur les bords pour éviter les trous ou bulles.

9. Déposer les derniers morceaux de mangue un peu partout sur le cercle de mousseline.

10. Déposer le second disque de biscuit imbibé de jus de mangue (25 ml).

Gélifié mangue/passion

1. Dans un bac rempli d'eau froide, déposer les feuilles de gélatine.

2. Mettre chauffer 1 min au micro-onde 100 ml de jus de mangue avec le sucre.

3. Essorer les feuilles de gélatine et les mettre dans le mélange chaud de jus/sucre.

4. Mélanger à la main l'ensemble et verser sur le gâteau et étaler la préparation sur le dessus du gateau et réserver au frigo.

5. Préparer des fleurs en pate d'amande, et les déposer sur le gâteau au moment de servir (ou une fois le gélifié pris si le service est tardif).

Temps de cuisson

8min à 180 °C.











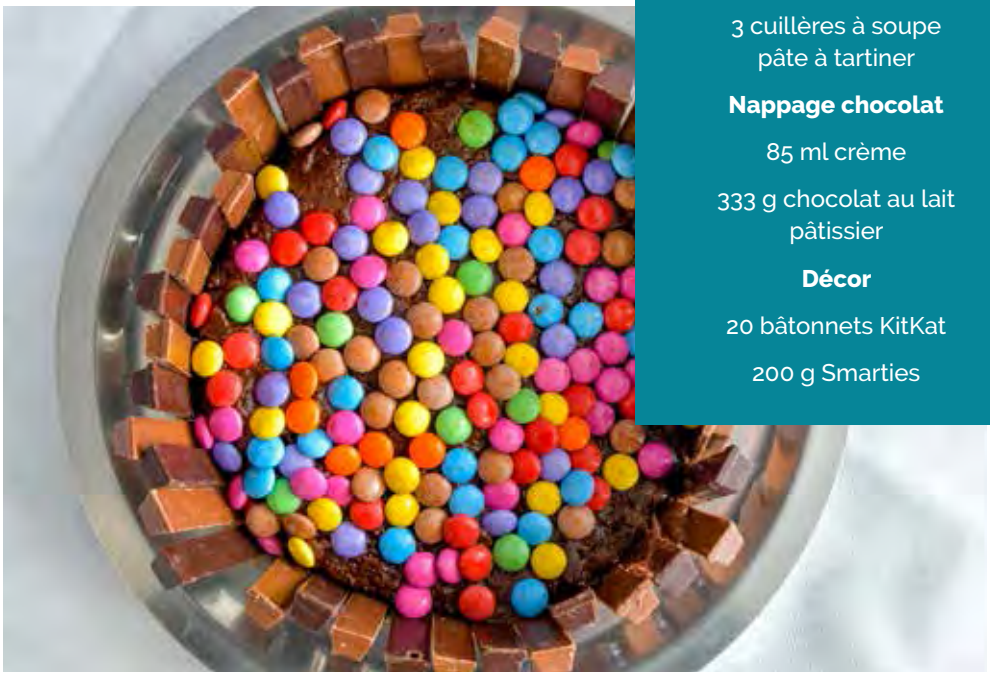
COLLÈGE MAURICE UTRILLO À LIMAS

CANTON DE GLEIZÉ

Clémence Gobet & Charles Tillard







INGRÉDIENTS

Pour 10 personnes

—

Gâteau

5 œufs

1 pot de yaourt

2 pots de yaourt sucre

½ pot de yaourt huile

3 pots de yaourt farine

3 cuillères à soupe pâte à tartiner

Nappage chocolat

85 ml crème

333 g chocolat au lait pâtissier

Décor

20 bâtonnets KitKat

200 g Smarties

Gâteau KITKAT

Recette de Clémence Gobet & Charles Tillard

Préchauffage du four à 180 °C

Préparation du gâteau

1. Dans un saladier casser les œufs et mélanger avec 2 pots à yaourt de sucre.

2. Ajouter le yaourt nature et mélanger.

3. Ajouter ½ pot à yaourt d'huile.

4. Ajouter les 3 pots de yaourt de farine, la levure chimique et mélanger pour obtenir une pâte à gâteau lisse et homogène.

5. Verser la pâte dans un moule beurré et fariné pendant 30 min.

6. Laisser refroidir et couper le gâteau dans le sens horizontal.

7. Étaler de la pâte à tartiner tiédie sur une partie et refermer le gâteau.

8. Égaliser le dessus du gâteau pour avoir une surface lisse.

9. Faire fondre la crème et le chocolat au lait coupé en morceau au micro-ondes ou bain-marie et mélanger.

10. Napper toutes les surfaces du gâteau avec une spatule.

11. Garnisser le tour du gâteau avec les KitKat taillés à la hauteur du gâteau Smarties.

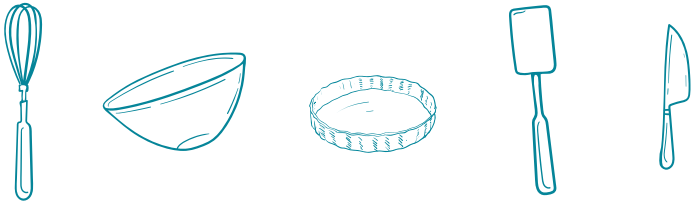
12. Parsemer le gâteau de Smarties et laisser reposer au frais au moins 1 h.

Temps de cuisson

20 à 30 min à 180 °C.



Ustensiles



Remerciements

Christophe Guilloteau, Président du Département du Rhône, et **Daniel Valéro**, Vice-président en charge des collèges et de la transformation numérique, souhaitent remercier tous les acteurs ayant contribué à la réussite du 3e Concours culinaire du Département du Rhône « Chefs en Herbe » :
Les 120 collégiens ayant candidaté dans 8 collèges publics, et notamment, les 32 finalistes dont l'investissement et la créativité lors des épreuves finales des 6 et 13 avril 2022 méritent d'être salués.

Les élus du Département du Rhône ayant participé aux finales : **Pascale Bay, Evelyne Geoffray, Sylvie Epinat, Catherine Lotte, Jean-Jacques Brun, Colette Darphin, Patrice Verchère**.

Au sein des 8 collèges participants, les principales et principaux de collèges, les adjointes et adjoints gestionnaires, les chefs et équipes de cuisine du Département et des délégataires de restauration : collèges **Alexis Kandelaft** à Chazay-d'Azergues, **Val d'Ardières** à Beaujeu, **Jean-Claude Ruet** à Villié-Morgon, **Maurice Utrillo** à Limas, **Bois Franc** à Saint-Georges-de-Reneins, du **Val d'Argent** à Sainte-Foy-l'Argentière, **Hector Berlioz** à Communay, **Eugénie de Pomey** à Ampleputis.

L'ensemble des membres de la communauté éducative qui se sont mobilisés autour de ce concours, et notamment les membres des jurys, internes aux établissements ou partenaires de proximité.

Les services du Département du Rhône : **Olivier DESMULES**, Directeur général adjoint pôle Éducation, Culture, Tourisme, **Alice CARRE-SEEMULLER**, Directrice Education Jeunesse, **Catherine AGUÉTANT-BOUËRY**, Chef de service Gestion des collèges, **Thierry AUGER**, Chef de service éducation, **Sibyle FORAY**, Chef de service éducation, **Farida ABDELMALEK**, Conseillère restauration, **Damien DELEAN**, Conseiller restauration, **Valérie PRETTE**, Chef du bureau restauration, la Direction de la Communication.
Les entreprises partenaires : Martinon, Rational, Bonnet/Thirode, Meiko.

Partenaires

RATIONAL

BONNET THIRODE
Grande Cuisine

MEIKO

MARTINON
GROUPE ODICE

www.rhone.fr

Hôtel du Département 29 - 31 cours de la Liberté
69483 Lyon cedex 03

0 800 869 869 Service & appel gratuits

© Département du Rhône – Conception / Réalisation : Direction de la communication et du protocole / Atelier reprographie – Photos : Julien BOURREAU, Fabrice SCHIFF, Maier PIERRE, Xavier CHABERT, Eric BAULE – Juin 2022