

PRESTAREST

ACTUALITÉ, AGENDA, INNOVATION, DÉCRYPTAGE, ÉTAT DES LIEUX ...
RETROUVEZ L'ACTUALITÉ DE LA RESTAURATION COLLECTIVE

CONJONCTURE ALIMENTAIRE 2026

LES MARCHÉS SOUS TENSION

Entre fluctuations des prix, tensions sur les approvisionnements et évolutions des coûts de production, l'année 2026 a été marquée par des dynamiques contrastées selon les filières alimentaires. Viandes, poissons, produits laitiers, fruits et légumes, huiles ... **Décryptage des principales tendances et de leurs conséquences sur les achats en restauration collective.**

#Rencontre

Olivier Leberquier

Président du conseil d'administration
de SCOP-TI

www.prestarest.fr

28 avenue du Petit Parc
94300 Vincennes
01 73 43 66 40

prestarest



Les tests produits et les observatoires

Prestarest vous donne rendez-vous en décembre pour un observatoire consacré aux évolutions de la loi EGalim. Ce temps d'échange permettra de décrypter les changements réglementaires et leurs implications concrètes pour nos métiers. Une invitation précisant la date vous sera prochainement adressée.

Pour toute question :
qualite@prestarest.fr

FÊTES DE FIN D'ANNÉE : PENSEZ À ANTICIPER VOS COMMANDES

Les fêtes de fin d'année approchent à grands pas !

Pour garantir la disponibilité de vos produits festifs, pensez à finaliser vos commandes.

Certains articles très demandés à cette période peuvent faire l'objet de ruptures de stock temporaires.

Merci de votre anticipation et de votre compréhension. Cela permet aux fournisseurs de mieux vous servir pendant cette période particulièrement animée !

SÉCHERESSE : LES APPROVISIONNEMENTS EN FRUITS ET LÉGUMES SOUS TENSION



Les épisodes de sécheresse fragilisent les récoltes et perturbent l'approvisionnement en fruits et légumes, confrontant les acteurs de la restauration collective à des difficultés croissantes. En Normandie, un prestataire qui approvisionne une centaine d'établissements scolaires, d'entreprises et de maisons de retraite fait notamment état de ruptures régulières sur certains produits, rendant les approvisionnements plus incertains.

Face à ces contraintes, les professionnels doivent faire preuve d'une grande capacité d'adaptation pour ajuster leurs commandes et leurs menus, tout en préservant la qualité des repas, leur équilibre nutritionnel et la satisfaction des convives. Cette situation nécessite une anticipation renforcée et une collaboration étroite avec les fournisseurs afin de trouver des solutions adaptées aux réalités du terrain.

La diversification des sources d'approvisionnement, le recours aux produits de saison et l'adaptation des menus en fonction des disponibilités constituent ainsi des leviers essentiels pour faire face aux aléas climatiques. Ces ajustements permettent de limiter les ruptures, de maintenir la continuité du service et de répondre aux exigences de la restauration collective, dans un contexte où les effets du changement climatique se font de plus en plus ressentir.

#ProduitDuMois

Mélange à la Coréenne Ducros, l'art d'équilibrer les saveurs du monde

Faites voyager vos créations culinaires avec le nouveau Mélange à la Coréenne Ducros Foodservice !

Une association savoureuse d'oignon, d'ail et de gingembre, sans colorant ni arômes artificiels. Idéal pour assaisonner volailles, poissons et légumes, élaborer des sauces ou revisiter vos bowls et sandwiches.

Une solution polyvalente pour diversifier vos préparations et répondre aux nouvelles envies de vos clients.



EMBALLAGES : LE RÈGLEMENT EUROPÉEN PPWR CHANGE LA DONNE POUR LA RESTAURATION COLLECTIVE



Réduire les déchets, favoriser le réemploi et améliorer la recyclabilité des emballages : le règlement européen PPWR, applicable depuis le 12 août 2026, impose progressivement de nouvelles exigences qui concernent directement la restauration collective.

Adopté par l'Union européenne, le règlement (UE) 2025/40, dit PPWR* (Packaging and Packaging Waste Regulation), marque un tournant dans la gestion des emballages. Son ambition : réduire les déchets à la source, limiter la consommation de matières premières, améliorer la recyclabilité des emballages et favoriser le développement de solutions réemployables. Cette transformation s'inscrit dans la durée, avec un calendrier progressif jusqu'en 2040 et plusieurs échéances importantes dès 2030.

DES RESTRICTIONS QUI SE PRÉCISENT

Première évolution concrète : depuis le 12 août 2026, les emballages destinés au contact alimentaire doivent respecter de nouvelles limites de concentration en PFAS. Ces substances chimiques persistantes, notamment utilisées pour leurs propriétés anti-graisse et hydrofuges, font l'objet d'un encadrement renforcé en raison de leurs effets potentiels sur la santé et l'environnement. À l'horizon 2030, de nouvelles restrictions viendront accélérer la réduction

des emballages plastiques à usage unique. Certaines catégories seront particulièrement concernées, notamment les emballages utilisés pour la consommation sur place et les portions individuelles de sauces, condiments ou sucre, sous réserve des exceptions prévues par la réglementation.

LA RESTAURATION COLLECTIVE EN PREMIÈRE LIGNE

Les conséquences dépassent largement le simple remplacement des emballages plastiques. C'est toute la chaîne de restauration qui devra progressivement s'adapter, depuis les conditionnements des produits livrés par les fournisseurs jusqu'aux contenants utilisés pour transporter, conserver et servir les repas.

Le développement du réemploi constitue notamment un défi organisationnel. Il suppose de repenser les circuits de collecte, les capacités de lavage, les espaces de stockage et la logistique, tout en garantissant le respect des exigences d'hygiène et de sécurité alimentaire. Les établissements devront égale-

ment intégrer ces nouvelles contraintes dans leurs politiques d'achat, en privilégiant des solutions conformes, adaptées à leurs usages et économiquement viables.

L'enjeu est donc double : réduire durablement l'empreinte environnementale des emballages sans compromettre la qualité du service ni la maîtrise des coûts. Une transition qui nécessitera anticipation, dialogue avec les fournisseurs et adaptation progressive des pratiques.



Dans notre prochain numéro, nous décrypterons plus en détail les conséquences de cette réglementation pour les professionnels de la restauration collective et les leviers à mobiliser pour s'y préparer.

* PPWR, en France, il se traduit par le règlement relatif aux emballages et aux déchets d'emballages.

Sources : règlement (UE) 2025/40, Commission européenne.

#ProduitDuMois

Pommes Kiwis SSA HVE



Découvrez notre nouvelle référence inédite en restauration collective : Pommes Kiwis Sans Sucres Ajoutés HVE, élaborée à partir de **fruits 100% français** et certifiés **HVE**. Une délicieuse purée de fruits sans akènes et **Sans Sucres Ajoutés**, idéale pour faire découvrir le bon goût des fruits à vos convives ! Ce dessert s'intègre parfaitement dans le cadre d'une alimentation saine et équilibrée.

Le saviez-vous ? Le kiwi vert bénéficie d'une allégation de santé autorisée par la Commission européenne.

CONJONCTURE ALIMENTAIRE 2026

LES MARCHÉS SOUS TENSION

Entre fluctuations des prix, tensions sur les approvisionnements et évolutions des coûts de production, l'année 2026 a été marquée par des dynamiques contrastées selon les filières alimentaires.

Viandes, poissons, produits laitiers, fruits et légumes, huiles ...

Décryptage des principales tendances et de leurs conséquences sur les achats en restauration collective.

UNE CONJONCTURE MONDIALE SOUS PRESSION

Les prix alimentaires mondiaux repartent à la hausse. Selon les données communiquées, l'indice FAO* progresse de 1,5 % en septembre 2026 et de 5,8 % sur un an, porté notamment par les céréales, les huiles végétales et le sucre. À l'inverse, les marchés des viandes et des produits laitiers présentent des évolutions plus favorables.

En France, l'inflation atteint 3,1 % sur un an en septembre 2026, après 2,4 % en août. Cette accélération s'explique notamment par la hausse des prix de l'énergie (+21,3 %). Les prix des produits frais progressent également fortement (+9,5 % sur un an).

Derrière ces tendances générales se cachent toutefois des situations très différentes selon les productions, les origines et les conditions d'approvisionnement.

*FAO : Organisation des Nations unies pour l'alimentation et l'agriculture (Food and Agriculture Organization).



LÉGUMES ET POMMES DE TERRE

**OFFRE EN RECU, PRIX SOUS
TENSION**

Les fortes chaleurs et les restrictions d'irrigation en Europe ont pénalisé les rendements. En France, la production de pommes de terre reculerait de 23 %, avec des conséquences sur les disponibilités et les prix des produits transformés.



RIZ RISQUE DE HAUSSE

La production mondiale pourrait diminuer en 2026-2027. Les aléas climatiques et logistiques menacent particulièrement les riz Indica, Basmati et thaï. Le riz rond européen devrait rester plus stable.



BLÉ PRESSION HAUSSIÈRE

La récolte française reculerait de 4 %, à 32 millions de tonnes. Malgré des disponibilités relativement confortables, les tensions en mer Noire et les coûts énergétiques pourraient soutenir les prix en 2027.



PRODUITS LAITIERS ET BEURRE ÉVOLUTIONS CONTRASTÉES

Les prix mondiaux reculent de 19,1 % sur un an. Les poudres de lait progressent, les fromages baissent et le beurre reste globalement stable, malgré des disponibilités limitées en matière grasse en Europe.



HUILES VÉGÉTALES HAUSSE CONFIRMÉE

Les cours progressent de 18,3 % sur un an. L'huile de palme reste sous tension, tandis que le tournesol bénéficie de meilleures perspectives d'approvisionnement. Soja et colza demeurent relativement stables.



SUCRE FORTE HAUSSE

Avec +14,7 % sur un an, le sucre subit les conséquences de récoltes incertaines au Brésil, en Thaïlande et en Inde. La réduction des surfaces de betteraves en Europe accentue les tensions.



CAFÉ VOLATILITÉ PERSISTANTE

Une détente des cours est envisageable en 2027, mais les incertitudes climatiques et les coûts du fret pourraient limiter les baisses répercutées sur les prix d'achat.



CACAO ET PRODUITS CHOCOLATÉS DÉTENTE FRAGILE

Malgré le recul des cours, les incertitudes sur les récoltes ouest-africaines et les coûts de transformation pourraient maintenir la pression sur les tarifs fournisseurs.



VIANDES BOVINE ET OVINE MARCHÉ TENDU

La baisse attendue de la production européenne en 2026 devrait limiter les disponibilités et maintenir des prix élevés, malgré une relative stabilité des cours mondiaux.



PORC ORIENTATION BAISSIÈRE

L'abondance de l'offre mondiale et la progression attendue de la production européenne favorisent une détente des prix, sous réserve de l'évolution des échanges et des coûts de production.



VOLAILLE VERS UNE STABILISATION

L'offre mondiale abondante et la hausse de la production européenne favorisent une stabilisation, voire une baisse des cours. Les coûts alimentaires et les contraintes sanitaires restent toutefois à surveiller.



ŒUFS ET OVOPRODUITS PRESSION HAUSSIÈRE

La demande progresserait de 4,8 %, tandis que la production française reste contrainte par les effets des fortes chaleurs et la transition vers des élevages alternatifs.



PRODUITS DE LA MER TENSIONS HAUSSIÈRES

Les disponibilités en poissons blancs restent limitées. Les restrictions sur certains approvisionnements, les quotas annoncés pour 2027 et une mauvaise campagne de saumon sauvage accentuent les tensions.



PRODUITS NON ALIMENTAIRES VISIBILITÉ LIMITÉE

Après la hausse des résines plastiques, une stabilisation est envisagée en 2027. Les coûts des matières premières, la demande de carton et les nouvelles exigences réglementaires pourraient toutefois peser sur les emballages.



FRET ET LOGISTIQUE VOLATILITÉ PERSISTANTE

Tensions géopolitiques, perturbations maritimes et fluctuations des carburants entretiennent les risques de surcoûts et de retards d'approvisionnement.

ANTICIPER PLUTÔT QUE SUBIR

Grâce à leur connaissance approfondie des marchés et à leur expertise des achats alimentaires, **les équipes Prestarest anticipent les évolutions, identifient les meilleures opportunités et sécurisent les approvisionnements** pour garantir à leurs clients performance et maîtrise des coûts.

SCOP-TI : 1336 JOURS DE LUTTE, DIX ANS DE COOPÉRATION ET UN MODÈLE À DÉFENDRE

Née en 2014 de la mobilisation des anciens salariés de Fralib pour sauver leur usine de Gémenos, dans les Bouches-du-Rhône, SCOP-TI produit aujourd'hui des thés et infusions sous la marque 1336. Plus de dix ans après sa création, cette coopérative de 34 salariés continue de défendre un modèle fondé sur la démocratie, l'emploi local et la solidarité. **Olivier Leberquier** revient sur les défis et les ambitions de cette aventure collective.



OLIVIER LEBERQUIER

PRÉSIDENT DU CONSEIL D'ADMINISTRATION
DE SCOP-TI

UNE AVENTURE INDUSTRIELLE ET HUMAINE HORS DU COMMUN

En 2014, après 1 336 jours de mobilisation contre leur ancien employeur, les salariés de Fralib parviennent à préserver leur usine et à créer leur propre coopérative. Un engagement devenu le symbole de leur marque, 1336.

Le défi est alors considérable : relancer la production, reconstruire une organisation et trouver un modèle économique viable. Mais l'ambition dépasse la simple sauvegarde des emplois. « Leur ambition était d'instaurer une véritable "république sociale" dans l'usine, garantissant la souveraineté des salariés au sein de leur entreprise et démontrant qu'un autre modèle économique et social était possible », rappelle Olivier Leberquier.

LA DÉMOCRATIE AU CŒUR DE L'ENTREPRISE

Plus de dix ans après, cet idéal continue de guider le fonctionnement de SCOP-TI. Les salariés coopérateurs participent aux grandes orientations de l'entreprise, à travers les assemblées générales et un conseil d'administration élu. Cette gouvernance collective permet de préserver l'esprit fondateur de la coopérative tout en répondant aux exigences de la production industrielle.



DES VALEURS FORTES FACE AUX RÉALITÉS ÉCONOMIQUES

Comme les professionnels de la restauration collective, SCOP-TI doit néanmoins concilier ses engagements avec de fortes contraintes économiques. Après avoir atteint son point d'équilibre en 2020, la coopérative a été fragilisée par la succession des crises et la hausse des coûts de production.

L'année 2024 a marqué un rebond, avec une progression de 33,5 % du chiffre d'affaires, suivie d'une nouvelle hausse d'environ 4 % en 2025. Une dynamique encourageante, mais encore insuffisante pour retrouver la rentabilité. « La progression du chiffre d'affaires, à elle seule, ne suffit pas à assurer durablement l'équilibre économique de la Coopérative », souligne Olivier Leberquier. Pour consolider son avenir, SCOP-TI mise sur le développement de sa marque 1336 et la diversification de ses débouchés.

LA RESTAURATION COLLECTIVE, UN PARTENAIRE D'AVENIR

Cette ambition pourrait notamment trouver un relais auprès des acteurs de la restauration collective. Pour Olivier Leberquier, les coopérations entre producteurs, transformateurs, distributeurs et établissements de restauration constituent une véritable opportunité pour développer des débouchés communs et soutenir des filières agricoles plus durables. « Le monde de l'ESS doit progresser dans cette capacité à se fédérer, à construire des alliances et à développer des coopérations économiques concrètes. »

En privilégiant les circuits courts et les approvisionnements responsables, la restauration collective peut contribuer à soutenir des entreprises comme SCOP-TI, tout en donnant davantage de sens à ses politiques d'achat.

Pour la coopérative, ces rapprochements pourraient favoriser le développement de la marque 1336 et accompagner la relocalisation des filières françaises de plantes aromatiques et médicinales. « L'enjeu est de passer des valeurs que nous partageons à des coopérations économiques concrètes. »

Un appel à renforcer les synergies entre les acteurs de l'ESS et de la restauration collective, pour faire des achats alimentaires un véritable levier de développement économique, social et territorial.

L'ÉCONOMIE SOCIALE ET SOLIDAIRE GAGNE DU TERRAIN DANS L'ALIMENTAIRE

Face aux enjeux sociaux, économiques et environnementaux, l'Économie sociale et solidaire (ESS) s'affirme comme une autre manière d'entreprendre. À l'image de SCOP-TI et de sa marque 1336, ce modèle ouvre de nouvelles perspectives à la restauration collective.



UNE AUTRE VISION DE L'ENTREPRISE

Avec près de 14 % de l'emploi privé en France, l'Économie sociale et solidaire est loin d'être marginale. Coopératives, associations, mutuelles ou entreprises solidaires partagent une même philosophie : privilégier l'utilité sociale, la gouvernance collective et le réinvestissement des bénéfices plutôt que la seule recherche du profit.

L'histoire de SCOP-TI, née de la reprise de leur usine par des salariés à Gémenos, dans les Bouches-du-Rhône, illustre cette volonté de préserver l'emploi et le savoir-faire industriel. Avec ses thés et infusions commercialisés sous la marque 1336, la coopérative démontre qu'une autre organisation de l'entreprise est possible.

LA RESTAURATION COLLECTIVE, UN DÉBOUCHÉ STRATÉGIQUE

Pour les entreprises de l'ESS, la restauration collective représente un marché prometteur. Ses volumes d'achats et la régularité de ses besoins peuvent contribuer à sécuriser leur activité. En retour, les établissements peuvent diversifier leurs approvisionnements tout en soutenant des modèles économiques engagés.

Le référencement des produits 1336 par Prestarest illustre concrètement cette rencontre entre une coopérative et les professionnels de la restauration collective. Une démarche qui s'inscrit dans une dynamique plus large d'achats responsables.

DES AMBITIONS À L'ÉPREUVE DU MARCHÉ

Reste à transformer ces engagements en relations commerciales durables. Prix compétitifs, volumes suffisants, contraintes logistiques et régularité des livraisons constituent autant de défis pour les acteurs de l'ESS. Des réalités auxquelles SCOP-TI, comme toute entreprise, doit faire face pour développer son activité. Car au-delà de son histoire et de ses valeurs, la pérennité du modèle coopératif repose aussi sur sa capacité à répondre aux exigences du marché. Pour la restauration collective, l'enjeu est de faire des achats un levier de performance, mais aussi de développement économique et social des territoires.

#ProduitDuMois



Kronenbourg

Le sans alcool s'impose durablement dans les habitudes de consommation : près de 4 consommateurs sur 10 déclarent aujourd'hui réduire leur consommation d'alcool.

Avec **1664 0.0%**, proposez une alternative premium qui préserve tout le plaisir de dégustation d'une bière. Brassée puis désalcoolisée, elle dévoile des notes de céréales, d'agrumes et de houblon floral, relevées par une fine amertume. Une référence adaptée aux nouvelles attentes des consommateurs et à tous les moments de consommation.

DEMANDEZ LE MENU !

PRESTAREST VOUS GARANTIT DES PRODUITS
DE SAISON ET DES MENUS VARIÉS DANS LE RESPECT
DE LA **LOI EGALIM**

LUNDI

4,71 €

Champignons à la grecque
Paleron sauce moutarde
Carottes Vichy
Yaourt nature 0 %

MARDI

2,89 €

Poireaux vinaigrette à l'estragon
Filet de colin-lieu à l'oseille
Riz sauvage
Entremets au caramel

MERCREDI

4,66 €

Céleri rémoulade
Lasagnes de bœuf sauce tomate
Purée grand-mère
Tarte fine aux pommes caramélisées

JEUDI

3,77 €

Rosette
Gnocchis sauce aux crustacés
Fondue d'épinards
Fromage blanc
Panier de fruits

VENDREDI

5,52 €

Pois chiches et carottes aux épices
Pastillas d'agneau aux amandes
Faisselle de chèvre
Assiette de fruits secs

LUNDI

3,57 €

Salade coleslaw
Ailes de poulet sauce barbecue
Potatoes
Brownie

MARDI

3,21 €

Taboulé libanais
Brick à l'œuf et aux champignons
Navets au jus
Carré Frais

MERCREDI

6,14 €

Falafels sauce menthe
Ragoût d'agneau aux olives
Côtes de blettes
Panier de fruits

JEUDI

3,80 €

Tomates vinaigrette
Cuisse de canard à l'orange
Écrasé de pommes de terre
Crème brûlée

VENDREDI

3,55 €

Marmite de poisson à la portugaise
Haricots blancs
Comté
Panier de fruits

LUNDI

5,64 €

Salade de chou au piment
Pad thai au poulet et aux champignons noirs
Nouilles sautées aux légumes
Salade de fruits exotiques

MARDI

3,33 €

Avocat cocktail
Filet de lieu au beurre blanc
Brocolis
Pont-l'évêque

MERCREDI

5,46 €

Burger au bacon
Frites
Vache qui rit
Mousse au chocolat

JEUDI

4,59 €

Gratinée aux oignons
Langue de bœuf sauce tomate
Pommes vapeur
Panier de fruits

VENDREDI

2,87 €

Houmous de petits pois
Quiche aux légumes
Salade verte
Riz au lait aux agrumes

LUNDI

3,27 €

Cromesquis au fromage
Cuisse de lapin chasseur
Gratin dauphinois
Compote de pommes maison

MARDI

2,62 €

Chou-fleur vinaigrette
Bouchée aux fruits de mer
Blé aux petits légumes
Panier de fruits

MERCREDI

6,89 €

Soupe de potimarron
Poulet jambalaya
Riz
Tarte au citron

JEUDI

3,02 €

Ficelle picarde
Épinards
Maroilles
Pomme au four

VENDREDI

2,55 €

Beignets de légumes
Dahl de lentilles
Fromage frais
Panier de fruits



LUNDI

3,94 €

Œuf dur sauce tartare
Papillote de saumon
à l'aneth
Riz pilaf
Salade de fruits



MARDI

3,50 €

Betteraves vinaigrette 
Bœuf sauté à la tomate
Farfalles
Panna cotta
au caramel



MERCREDI

3,02 €

Potage de légumes
Croustillant
aux fromages
Haricots verts
Tarte à la rhubarbe



JEUDI

3,72 €

Choucroute alsacienne
Chou et pommes de terre
Forêt-noire
Panier de fruits 



VENDREDI

4,71 €

Velouté de champignons
Croque végétarien
Frites de patate douce
Entremets à
la framboise

LUNDI

3,92 €

Terrine de campagne
Risotto
aux champignons
Emmental
Poire rôtie
sauce chocolat

MARDI

3,71 €

Salade d'œuf poché
aux lardons
Brochette de poisson
pané sauce tartare
Endives braisées
Gâteau roulé au Nutella

MERCREDI

2,90 €

Choux farcis à la niçoise
Perles aux petits
légumes
Chèvre à l'huile et
aux herbes
Panier de fruits 

JEUDI

4,53 €

Velouté de carottes
Sauté de veau Marengo
Choux de Bruxelles
Crème au chocolat

VENDREDI

2,77 €

Crème d'asperges
Boulettes de soja
sauce tomate
Semoule aux légumes
Ananas au sirop



Mention « issu d'une exploitation à Haute Valeur Environnementale »



Produits biologiques composés d'un ou plusieurs ingrédients certifiés Bio
dans le plat proposé

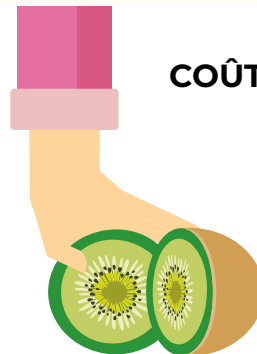


Label rouge



Appellation d'origine (AOC / AOP)

COÛT MOYEN : 2,90 €



CORBEILLE DE FRUITS : pomme, banane, poire, kiwis, ananas, orange ou pamplemousse, raisin blanc ou noir, figue

LE CHAMPIGNON, UN CONCENTRÉ DE SAVEURS À CUISINER SANS MODÉRATION

Champignons de Paris, pleurotes, cèpes, girolles ou shiitakés ... Avec leurs saveurs variées et leurs qualités nutritionnelles, les champignons sont des alliés précieux pour les menus d'automne et d'hiver.

Le champignon de Paris, star de nos assiettes, est aujourd'hui principalement cultivé hors de la capitale, notamment en Pays de la Loire. Disponible toute l'année, il se déguste cru, poêlé, farci ou en velouté. À ses côtés, les pleurotes séduisent par leur texture délicate, tandis que les cèpes, girolles et shiitakés apportent des notes boisées plus prononcées.

Peu caloriques et composés à près de 90 % d'eau, les champignons apportent des fibres, des vitamines du groupe B et des minéraux. Leur saveur umami en fait également un excellent ingrédient pour relever les plats et diversifier les recettes végétariennes.

En restauration collective, ils offrent de multiples possibilités pour enrichir les menus de saison, des accompagnements aux plats complets.



#LeSaviezVous ?

Malgré leur place au rayon des légumes, les champignons ne sont pas des végétaux ! Ils appartiennent à un règne biologique à part entière, celui des Fungi.

#OnMange



VIANDES
Boeuf
Mouton



VOLAILLES
Chapon
Canard
Pintade



POISSONS
Hareng
Limande
Merlan



LÉGUMES
Carotte
Panaïs
Epinard



FRUITS
Mandarine
Coing
Poire



FROMAGES
Cantal
Roquefort
Saint Marcellin

#OuiChef ...

Brick à l'œuf et aux champignons

INGRÉDIENTS POUR 10 PERSONNES

- 20 feuilles de brick
- 400 g de champignons de Paris
- 200 g de pleurotes
- 15 œufs frais
- 50 g de beurre doux
- 100 ml de crème fraîche épaisse (30 % MG)
- 300 g de persil plat
- 10 g d'ail
- 10 g de sel fin
- 5 g de poivre blanc moulu

Préchauffer le four à 210 °C (thermostat 7). Nettoyer soigneusement les champignons, retirer les pieds terreux et les émincer. Les faire revenir dans la moitié du beurre jusqu'à évaporation de leur eau. Saler, poivrer, puis ajouter l'ail et le persil hachés. Superposer deux feuilles de brick en les badigeonnant de beurre fondu, puis les plier en deux. Déposer au centre une généreuse cuillerée de champignons, un peu de crème fraîche et un œuf. Replier en forme de samoussa. Badigeonner les bricks d'œuf battu à l'aide d'un pinceau. Enfourner environ 5 minutes, jusqu'à ce qu'elles soient dorées et croustillantes. Servir bien chaud.

