

★ Quand le froid s'installe, les trublions du goût ont la solution : des recettes qui réchauffent le cœur et les papilles ! Entre les croquetas avec un croustillant aux sablés Michel et Augustin à la Raclette de Savoie IGP et le velouté de potimarron au topping TRÈS trublion, il y a de quoi tenir tête au blizzard. Alors, rangez vos mouffles et sortez vos fourchettes : l'hiver s'annonce TRÈS TRÈS gourmand !

Fiers d'être gourmands, même en hiver !



De la collecte à l'affinage, la raclette de Savoie IGP utilisée dans les petits sablés Michel et Augustin est rigoureusement concoctée en Pays de Savoie, à partir du lait de trois races de vaches : la Montbéliarde, l'Abondance et la Tarentaise. Une fois affiné, ce fromage au goût généreux et fondant est délicatement incorporé dans le pétrin, pour des sablés au goût irrésistible de raclette, à la fois fruités et savoureux. Concoctés en France, avec des ingrédients simples et de qualité, ils sont rehaussés d'un petit « twist » d'ail des ours, qui apporte un soupçon de fraîcheur herbacée et une jolie robe verte.

15,1% de fromage de raclette IGP de Savoie

De la farine française

Du bon beurre

Une pointe de sel de Guérande

Des oeufs de poules élevées en plein air

Une pointe de folie pour relever nos recettes

Très TRÈS croustillant et fondant en bouche !



**CROQUETAS DE PATATES DOUCES AU CŒUR FONDANT A LA RACLETTE**  
et son croustillant aux petits sablés Michel et Augustin à la Raclette de Savoie IGP

DIFFICULTÉ :   
TEMPS DE PRÉPARATION : 45 minutes  
TEMPS DE CUISSON : 20 mn à l'eau et 20 mn au four à 185°

**VELOUTÉ DE POTIMARRON RÔTI**  
et topping de petits biseuits Michel et Augustin à la Raclette de Savoie IGP et noisettes torréfiées

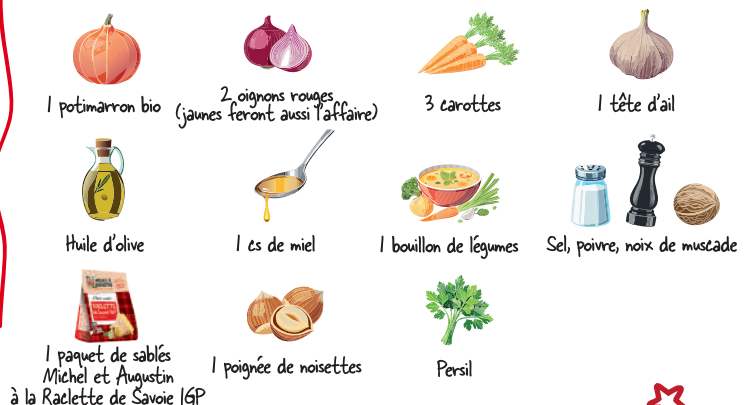
DIFFICULTÉ :   
TEMPS DE PRÉPARATION : 20 minutes  
TEMPS DE CUISSON : 45 minutes à 185°



**INGRÉDIENTS POUR 5/6 CROQUETAS :**



**INGRÉDIENTS :**





**CROQUETAS DE PATATES DOUCES AU CŒUR FONDANT A LA RACLETTE**  
et son croustillant aux petits sablés Michel et Augustin à la Raclette de Savoie IGP



**VELOUTÉ DE POTIMARRON RÔTI**  
et topping de petits biscuits Michel et Augustin à la Raclette de Savoie IGP et noisettes torréfiées



**ÉTAPES DE LA RECETTE :**

**Étape 1 :** Épluchez les patates douces, coupez-les en morceaux et **faites-les cuire pendant 20 minutes** à petite ébullition dans de l'eau salée. Réduisez le tout en purée.

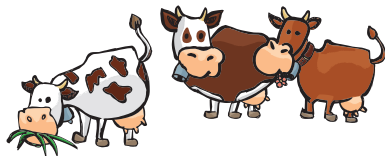
**Étape 2 :** Incorporez au mélange encore chaud une bonne noisette de beurre, le zeste d'un citron, la petite gousse d'ail écrasée et la farine. **Assaisonnez** avec le poivre et le paprika fumé et salez légèrement. **Mélangez bien**, puis réservez. En parallèle, préchauffez votre four à 185°.

**Étape 3 :** Écrasez les petits sablés à la Raclette de Savoie IGP au mortier. (Système D : ouvrez le sachet pour évacuer l'air, repliez le bord afin que les biscuits ne s'échappent pas et frappez le sachet à l'aide d'un rouleau à pâtisserie. Ça défoule, n'est-ce pas ?). Versez la préparation dans une assiette creuse et battez les œufs dans une autre assiette. Enfin, **coupez la raclette en petits morceaux pour préparer le cœur fondant**.

**Étape 4 :** Prélevez une portion du mélange à base de patate douce (environ 30 g pour des petites croquettes ou 60 g pour des plus grosses) et façonnez-la en boule. Creusez un trou avec votre doigt et **déposez-y un morceau de raclette**. Roulez de nouveau la boule entre vos mains, et répétez l'opération jusqu'à épuisement de la préparation.

**Étape 5 :** Une à une, **roulez vos boules dans les œufs battus**, puis **dans le croustillant Michel et Augustin**. Réservez sur une plaque préalablement huilée.

**Étape 6 :** Lancez la cuisson pour 20 minutes au four à 185°C.



**Maintenant à vous de jouer, et surtout VIVE LA RACLETTE ! 🍌**

Schmilblick n°38 : « Se faire PLAISIR ! »

**ÉTAPES DE LA RECETTE :**

**Étape 1 :** Préchauffez votre four à 185° et préparez vos différents légumes :

- Coupez le potimarron en deux, retirez les graines et déposez-le sur plaque, de sorte que la chair soit contre la plaque.
- Disposez autour du potimarron les carottes et les oignons épluchés et coupés en morceaux.**
- Ajoutez la tête d'ail entière après en avoir coupé le haut pour exposer les gousses.

**Étape 2 :** Arrosez le tout avec un généreux filet d'huile d'olive en insistant bien sur la tête d'ail. Répartissez l'équivalent d'une cuillère à soupe de miel, poivrez et salez très légèrement (le bouillon ajoutera également du sel) et enfin râpez la noix de muscade.

**Étape 3 :** **Faites cuire le tout à 185°** pendant 45 minutes. Pendant ce temps, passez au croustillant aux petits biscuits à la Raclette de Savoie IGP & noisettes torréfiées :

- Écrasez les petits biscuits au mortier, ou, si vous n'en avez pas, ouvrez le sachet pour évacuer l'air, repliez le bord et écrasez-les avec un rouleau à pâtisserie.
- Faites torréfier les noisettes (10 minutes à 170° au four) préalablement concassées.
- Mélangez les biscuits écrasés avec les noisettes torréfiées et réservez.**

**Étape 4 :** Une fois la cuisson des légumes terminée, diluez le bouillon dans environ 1L d'eau. Transférez les légumes rôtis dans un grand récipient, pressez la tête d'ail pour en extraire la pulpe (Pssst, laissez-la refroidir, c'est TRÈS chaud !) et versez-y la moitié du bouillon, avant de passer le tout au mixeur plongeant. **Ajoutez du bouillon jusqu'à la consistance souhaitée**. Rectifiez l'assaisonnement si besoin.

**Étape 5 :** Servez les bols avec le velouté et répartissez sur le dessus votre topping de sablés Michel et Augustin et noisettes torréfiées ainsi que du persil haché.



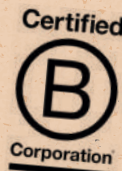
**À PROPOS DE MICHEL ET AUGUSTIN :**



[www.MichelEtAugustin.com](http://www.MichelEtAugustin.com)



Michel & Augustin concocte une cinquantaine de recettes gourmandes et simples (épicerie sucrée et salée, dessert, yaourts, boissons...) grâce à son savoir-faire pâtissier. En effet, chez Michel & Augustin les trublions (siège et terrain) peuvent suivre des cours de pâtisserie en cours du soir, directement dans les locaux (Dixit la Bananeraie) et depuis le début de l'aventure, ils sont 98 trublions et ex-trublions à être diplômés du CAP pâtissier. Depuis 2020, Michel & Augustin est certifié B-CORP.



**CONTACT PRESSE**  
Vienna Gardner  
[viennag@micheletaugustin.com](mailto:viennag@micheletaugustin.com)  
06.09.38.80.19