

DU GOÛT DU GOÛT DU GARD !

Le livret de recettes du Miam, salon de la gastronomie et des produits de terroir



**Les saveurs
du Miam 2025**



www.miam-ales.com

Ce livret vous est offert par la CCI Gard et par le Conseil Départemental du Gard.



“
**Découvrez dans ce livret
toutes les recettes imaginées par les chefs
sur l'espace “Les Saveurs du Miam”**
”

Elles mettent à l'honneur des produits de saison, savoureux et inspirants,
parfaits pour sublimer vos repas de fêtes de fin d'année.



Les ingrédients utilisés sont issus d'un approvisionnement local et de qualité, grâce au Réseau Bienvenue à la Ferme et à Métro.

Sommaire



Entrées

- P4** 🍁 Tartelette champignon, crème de butternut et popcorn de sarrasin
- Px** 🍁 Cassolette d'escargots de la Vaunage aux cèpes
- Px** 🍁 Mi cuit de bœuf comme un tartare, Patates douces, savora et mousse de hareng fumé
- Px** 🍁 Tartare de daurade & rouget poêlés
- Px** 🍁 Guimauve de Pélardon, pépite de châtaigne, pickles d'oignon doux et cara-miel
- Px** 🍁 Beignet « Afro Gardois »
- Px** 🍁 Mini-pancake de sarrasin, foie gras poêlé, réduction d'érable et noix de pécan caramélisés
- Px** 🍁 Gourmandine de truite aux écrevisses, jus de carapace



Desserts

- P4** 🍁 Pommier caramel
- Px** 🍁 Mousse légère de pois chiche de la ferme Puech Cabrier, praliné de graines de tournesol à la fleur de sel à l'ail noir et pop chiche caramélisés
- Px** 🍁 Tartelette crémeux chocolat Valrhona, dôme de ganache au piment des Cévennes
- Px** 🍁 Tartelette pomme Reinette caramélisées à la lavande, glace à la lavande et écume thym citron
- Px** 🍁 Carotte en cinq textures
- Px** 🍁 Cappuccino
- Px** 🍁 Flan de patates douces aux agrumes, petits sablés



Plats

- P4** 🍁 Aire boréale en croûte : pithiviers de chevreuil et airelles aux sirop d'érable
- Px** 🍁 Pain de viande aux saveurs Québécoise, sauce à l'érable
- Px** 🍁 Paupiettes d'agneau farcies au confit d'oignons, Riz'otto cèpes & ail noir
- Px** 🍁 Blanquette de volaille & de homard
- Px** 🍁 Côte de porc découverte
- Px** 🍁 Ballotine de pintade basse température & son taboulé de boulgour à la truffe d'été
- Px** 🍁 Langue de veau, encornet, épinard, champignon, bouillon à l'ail
- Px** 🍁 Encornets de nos côtes farcis au taureau AOP de Camargue, riz noir et fumet aux pistils de safran
- Px** 🍁 Raviole végétale, coulis cresson, condiment cidre, sauce charbon fumé à l'ail fermenté
- Px** 🍁 Carotte beurre au thym citronné
- Px** 🍁 Tataki de taureau fumé, arancini de riz Camargue "Manobi", purée d'olives au vin rouge
- Px** 🍁 Sauté de veau au romarin, jus réduit aux 7 épices et sirop d'érable, flocons d'avoine torréfiés, polenta au cheddar
- Px** 🍁 Cannelloni farci et girolles, écume forestière

Accords mets et vins

La Maison Sinnæ

Les Dolia, AOC LAUDUN, Blanc, 2024
Signatures - Les Genêts, AOC Côtes du Rhône Villages Chusclan,

Château Orsan

AOC Côtes du Rhône
Grenache Syrah Carignan
Grenache - Cuvée Or Blanc
Syrah - Cuvée Or

Domaine Lafont des Odes

Cuvée Vialade
un 100% Cinsault délicat
petits sablés



DOMAINE
Lafont des Odes

Fond de tartelette en pâte filo
Poêlée de pleurotes avec échalotes
et herbes fraîches
Crème de butternut à basée d'oignons,
d'ail de crème de beurre
Popcorn de sarrasin

[illegible]

57, rue des jardins 30260 QUISSAC



ENTRÉES

Cassiolette d'escargots de la Vaunage aux cèpes



INGREDIENTS

- 4 douzaines d'escargots de la Vaunage
- 2 échalotes
- 10gr de beurre
- 15cl de vin blanc
- 500gr de cèpes frais ou 70gr de cèpes secs
- 2dl de crème fraîche
- ½ botte de persil plat
- 5 càs d'huile
- Sel et poivre



PREPARATION

Ciseler les échalotes et les faire revenir au beurre,

Ajouter les escargots, puis le vin blanc et réduire à sec,

Emincer les cèpes et les faire sauter à l'huile et les égoutter,

Ajouter les cèpes aux escargots, puis la crème et laisser mijoter 5 minutes,

Ajouter les feuilles de persil et lier le tout,

Assaisonner de bon goût,

Dresser dans des cassiolettes.



LA FLEUR DE SEL • M DENIS HAON

4bis, boulevard Louis Blanc - 30100 ALES

Tél : 04 66 24 43 39 • www.restaurant-la-fleur-de-sel.com





Mi cuit de bœuf comme un tartare, patates douces, savora & mousse de hareng fumé



PETIT FIL CONDUCTEUR DE LA RECETTE :

Tendre de tranche cuit basse température, coupé
comme un tartare
Butternut juste saisi
Oignons rouge
Mayonnaise à la savora
Mousse de hareng fumé en syphon

NOTES



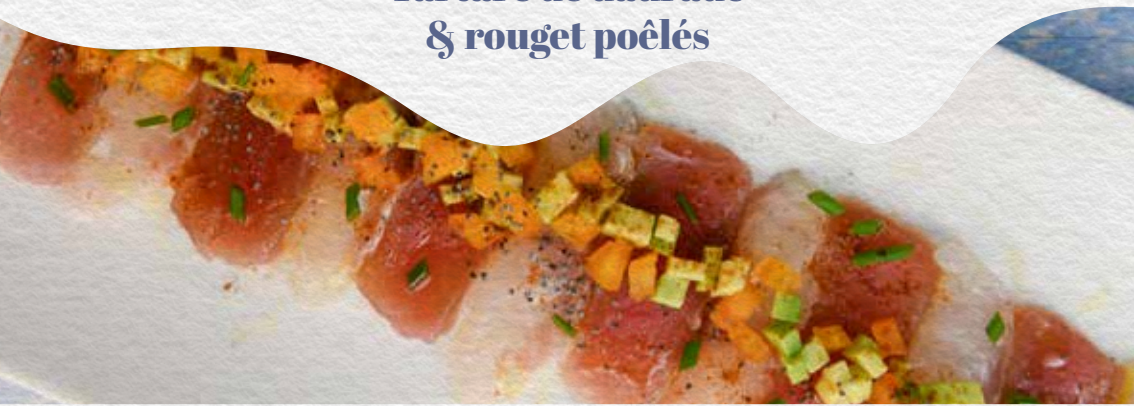
L'INVITATION • M MICKAEL MARNOT

57, rue des jardins 30260 QUISSAC

Tél : 06 85 63 90 88 • Mail : castetinvitation@gmail.com • www.restaurant-invitation.com



Tartare de daurade & rouget poêlés



INGREDIENTS

POUR LE TARTARE DE DAURADE :

- 2 filets de daurade (sans arêtes)
- 2 à 3 brins de coriandre.
- 1 citron vert
- Huile d'olive
- Gingembre moulu ou frais
- Noisettes concassées
- Sel
- Pincée de piment d'Espelette



POUR LE ROUGET :

- 4 filets de rouget (sans arêtes)
- Huile d'olive
- Beurre (2 à 3 noisettes)
- Cumin en poudre
- Sel
- Poivre du moulin

PREPARATION

LA DAURADE :

Tailler votre daurade en fines lamelles ou en dés,
Dresser là sur une assiette plate,
Arroser de citron vert avec parcimonie selon votre convenance,
Parsemer de feuilles de coriandre avec un peu de sel et piment d'Espelette,
Ajouter du gingembre râpé ou moulu,
Réfrigérer cette préparation le temps de poursuivre la recette.



LE ROUGET :

Dans une poêle, faire fondre du beurre avec les noisettes,
Ajouter les filets de rougets et les cuire environ 5 minutes en les arrosant régulièrement avec le beurre déjà présent,
1 à 2 minutes avant la fin de cuisson, saupoudrer le rouget d'un peu de cumin.

Sortir l'assiette de tartare préalablement préparer du frigo,

Poser le rouget sur le tartare comme vous le désirez,

Arroser le rouget puis rajouter la noisette,
S'il vous reste la coriandre, parsemer sur le tout pour une touche de décoration.



JERONIMO TRAITEUR • M. JÉRÔME SANCHEZ

220 rue des Mésanges - 30127 BELLEGARDE

Tél : 06 11 71 35 37 • Mail : jeronimo.sancho@gmail.com • www.sanchez-jerome.e-monsite.com

ENTRÉES

Guimauve de Pélardon, pépité de châtaigne, pickles d'oignon doux et cara-miel



PREPARATION

PICKLES D'OIGNON DOUX :

Emincer les oignons doux en fines pétales,
Porter à ébullition le vinaigre, l'eau, le miel, le sel,
le poivre en grain, le thym et le romarin,
Verser bouillant sur les oignons,
Laisser refroidir puis conserver au frais au moins 12h.

GUIMAUVE DE PÉLARDON :

Faire tremper la gélatine dans l'eau froide,
Chauffer ¼ de la crème et y faire fondre
le Pélardon émietté,
Rectifier l'assaisonnement (attention au sel),
Hors du feu, incorporer la gélatine ramollie
et mixer l'ensemble,
Monter le reste de la crème au batteur
puis incorporer délicatement les 2 appareils
afin d'obtenir un mélange homogène,
Couler en cadre ou moule d'environ
1,5 à 2cm d'épaisseur,
Laisser prendre au froid puis détailler en cubes
de « guimauves » 4X4.

CARA-MIEL :

Dans une casserole cuire le miel, jusqu'à coloration,
Déglacer avec 5ml du jus de pickles,
Reprendre l'ébullition et réserver.

DRESSAGE :

Dans une assiette de préférence creuse,
disposer un carré de guimauve,
Avec une cuillère, verser un peu de miel en for-
mant des cercles fins
Disposer un pickles d'oignon doux sur le bord,
Parsemer de pépité de châtaigne et ajouter une
rondelle de betterave Chioggia.

INGREDIENTS

PICKLES D'OIGNONS DOUX :

- 2 Oignons doux
- 20cl de vinaigre de cidre
- 20cl d'eau
- gr de miel
- Poivre grain
- Thym, romarin

GUIMAUVE DE PÉLARDON :

- 2 Pélardon
- 25cl de crème liquide 30%
- 3 feuilles de gélatine
- Sel

CARAMIEL :

- Miel
- Jus de Pickles

DÉCORATION :

- Chataigne
- Betterave Chioggia



CHEF PRIVÉ À DOMICILE • CÉDRIC GADILLE

Tél : 06 11 75 14 48 • Mail : cedricgadille@outlook.fr
www.cedricgadille.fr/#hero



Beignet « Afro Gardois »

PREPARATION

PRÉPARER LA PÂTE :

Dans un grand bol, mélanger le farine, le sucre, le sel et la levure,

Ajouter petit à petit de l'eau tiède tout en mélangeant jusqu'à obtenir une pâte lisse et homogène, ni trop liquide, ni trop ferme,

Rajouter le colorant alimentaire pour que la pâte devienne jaune,

Couvrir avec un linge propre et laisser reposer 1 heure à température ambiante,

La pâte doit doubler de volume.

FAIRE CHAUFFER L'HUILE :

Verser une bonne quantité d'huile dans une poêle ou une casserole profonde,

Chauffer à feu moyen (environ 170-180°C).

L'huile doit être chaude mais pas fumante.

CUISSON « AFROGARDOIS » :

Avec une grosse cuillère, prendre un peu de pâte et la mettre sur le plan de travail,

Faire une forme ovale et allonger les bouts. Cela doit ressembler à un citron,

La faire glisser dans l'huile,

Dès que le beignet dore d'un côté (environ 30 secondes à 1 minute), retourner le pour cuire l'autre face,

Les beignets doivent dorer uniformément et bien gonfler,

Egoutter les sur du papier absorbant.

INGREDIENTS

POUR 15 BEIGNETS :

- 500gr de farine de blé
- 100gr de sucre
- 1 sachet de levure boulangère (7gr)
- 1 pincée de sel
- 1càc de gingembre poudre (facultatif)
- 250ml d'eau tiède
- Huile pour friture (arachide ou tournesol)
- Colorant alimentaire jaune
- 500gr de brandade de morue



ACCOMPAGNEMENT CHEVEUX D'ANGE :

- 1 paquet de vermicelle
- 1 grande boîte de tomate concentré
- Poudre d'ail
- 3 tomates
- Persil
- Piment en poudre (optionnel)
- Poivre & sel



DRESSAGE :

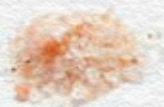
Laisser tiédir,

Entailler les et les fourrer de brandade de morue,

A déguster tiède et ils peuvent être accompagnés de cheveux d'ange à la tomate.

Astuce de maman ivoirienne :

pour une texture plus légère, ajouter 1 càs de lait en poudre.



Mini-pancake de sarrasin, foie gras poêlé, réduction d'érable et noix de pécan caramélisés

ENTRÉES

INGREDIENTS

- 200gr de farine de sarrasin
- 100gr de farine de blé
- 5gr de levure chimique
- 8gr de sel fin
- 40gr de sucre
- 3 œufs entiers
- 300 gr lait entier
- 50gr de beurre fondu
- 250gr de sirop d'érable
- 500 de foie gras cru déveiné
- 5gr de poivre Sichuan
- 250gr noix de pécan
- 10gr de vinaigre balsamique blanc



DRESSAGE

Poser un médaillon chaud sur le pancake,
Napper de réduction d'érable et parsemer
de noix de pécan



PREPARATION

PANCAKE AU SARRASIN :

Dans un cul de poule mélanger les farines, la levure, le sel, le poivre Sichuan moulu et 5gr sucre, Dans un autre récipient, battre les œufs avec le lait et le beurre fondu et 1 càs de sirop d'érable, Verser progressivement le liquide sur les farines en fouettant doucement pour éviter les grumeaux ,la pâte doit être lisse et fluide, Couvrir et laisser reposer 30 minutes, Chauffer une poêle antiadhésive (graisser légèrement), Verser des petites cuillères de pâte (1 cuillère à soupe) pour obtenir des disques de 6-7cm, Cuire 1 minute de chaque côté jusqu'à apparition de petite bulle et dorure, maintenir sous un linge pour éviter que sa sèche.

RÉDUCTION D'ÉRABLE :

Faire chauffer à feu moyen dans une casserole 200gr de sirop d'érable avec le vinaigre balsamique blanc et une pointe de sel,

Laisser frémir 10 à 12 minutes jusqu'à que le liquide réduise d'environ 1/3 puis réserver.

NOIX DE PÉCAN CARAMELISÉ :

Concasser les noix puis les faire caraméliser dans une poêle avec le reste du sucre puis réserver,

FOIE GRAS POÊLÉ :

Détailler le foie gras : faire des tranches d'environ 1 cm d'épaisseur et avec un emporte-pièce de 3-4 cm faire des mini médaillon (environ 10gr), dans une poêle chaude faire dorer les médaillon et assaisonner avec sel et poivre puis réserver



MEMBRE DE L'ACADÉMIE NATIONALE
DE CUISINE - DÉLÉGATION OCCITANIE

L'ACCENT BISTROT CHIC • M NICOLAS SILHOL

2, boulevard Gambetta 30000 NÎMES

Tél : 06 47 45 75 79 • Mail : contact@restaurant-laccent.com

www.restaurant-laccent.com





Accords mets & vins

[illegible]

Tél : 04 66 77 64 59 • Mail : aubergecigaloise@orange.fr • www.aubergecigaloise.fr



PLATS



Aire boréale en croûte : pithiviers de chevreuil et airelles aux sirop d'érable

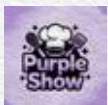
INGREDIENTS

- 200gr blanc de volaille
- Crème liquide de 35%
- 6 œufs
- 1kg épinard frais
- 120gr de foie gras mi cuit (frais ou conserve)
- Sirop d'érable
- 400gr de chevreuil
- 1 chou vert frisé
- 100gr de rhubarbe
- 100gr oignons doux des Cévennes
- Sucre en poudre semoule
- 100gr cranberry ou airelles sèches
- Ail blanc
- Romarin – thym
- 120gr de giroles (ou champignon de Paris)
- Beurre doux
- Huile d'olive AOP



PREPARATION

Réaliser la pâte feuilletée la veille,
Préparer et cuire de la duxelle de champignon,
Cuire à l'anglaise du chou et des épinards
(eau bouillante salée),
Réaliser de la farce fine avec de l'œuf, du poulet,
des épinards et de la crème),
Dénervé et découper le gibier,
Préparer le foie gras,
Procéder au montage à l'aide d'un moule.
Mettre dans l'ordre le chou, la duxelle de champignon, le foie gras et le gibier, en intégrant la farce entre chaque étage,
Créer des feuilles avec la pâte feuilletée pour décorer le pithiviers,
Utiliser 3 jaunes d'œufs pour dorer et coller le décor,
Cuire 40 minutes à 180°C puis 54°C pour cuire à cœur.



APPRENTI PURPLE CAMPUS • ANAÏS BRUNEL

Cévennes en ses Veines M. Jean-Yves PICCINALI

16 avenue Général de Gaulle 30100 ALES • Tél : 06 41 59 39 52

Pain de viande aux saveurs Québécoise, sauce à l'érable



INGREDIENTS

- 500 gr chapelure
- 1L de lait
- 2 œufs
- Ketchup
- Sauce anglaise Worcester
- Persil
- Pulpe d'ail
- Tranche de lard
- 1kg Bœuf haché
- Cassonade
- 20cl vinaigre de vin rouge
- 2kg de pomme de terre
- 1 butternut
- Crème liquide de 35%
- Beurre
- 2 oranges
- 200gr de noix
- Sirop d'érable



PREPARATION

PAIN DE VIANDE :

Mettre du lard sur un film et la farce,
Avec le film, effectuer une ballotine,
Cuire à 85°C pendant 45 minutes,
Refroidir la ballotine,
Saisir dans une russe et finir au four à 205°C.

PURÉE :

Cuire les pommes de terre.
Former la purée et la mettre de côté,
Laisser réduire un fond blanc de volaille et y ajouter un sirop d'érable.

Quand tout est bien chaud, dresser l'assiette.



PLATS



INGREDIENTS



- 6 tranches de gigot d'agneau de 5 à 7 mm
- 1 pot de confit d'oignon au vinaigre balsamique (Exploitation JB)
- 1 bouchon d'Armagnac
- 25gr de beurre
- 190gr de crème fraîche épaisse entière
- 6 gousses d'ail noir (Les délices de CB)
- 1 sachet de Riz'zotto Cèpes Ail Noir (Les délices de CB)
- 4 càs d'huile d'olive
- Sel
- Poivre



LES DÉLICES DE CB • MME CÉCILE JULIAN

155 chemin de Sernhac 30320 BEZOUCE
Tél : 06 10 01 33 50 • www.chezbenoitetcecile.fr

Paupiettes d'agneau farcies au confit d'oignons, Riz'otto cèpes & ail noir

PREPARATION

LES «PAUPIETTES» :

Couper les tranches de gigot en deux dans la longueur.

Sur un des deux morceaux, mettre une cuillère à café de confit d'oignon au centre, étaler (sans aller jusqu'aux bords),

Le rouler et l'entourer avec l'autre morceau, Les ficeler comme une «Paupiette»,

Répéter pour les cinq autres et réserver au frais,

Dans un bol, mettre 2 càs de crème fraîche et y mixer les gousses d'ail noir, saler et poivrer à votre convenance et réserver au frais.

LE RIZ'ZOTTO CÈPES AIL NOIR :

Mettre 900ml d'eau avec 4 càs d'huile d'olive dans une sauteuse. Porter à ébullition,

Incorporer la préparation Riz'zotto Cèpes Ail Noir en entier,

A la reprise de l'ébullition, cuire à feux doux pendant environ 18 minutes, en mélangeant de temps en temps jusqu'à évaporation de l'eau,

Agrémenter de 2 belles càs de crème fraîche épaisse.

CUISSON :

Faire fondre le beurre dans une poêle à feu doux, A chaud puis à feu vif, y déposer les «Paupiettes», Les dorer des 2 faces en les nourrissant de beurre, Saler et poivrer,

Mettre un bouchon d'Armagnac et flamber les «Paupiettes»,

Incorporer la crème d'Ail Noir afin de la faire chauffer avec les «Paupiettes».

DRESSAGE :

A l'aide d'une cuillère à soupe, faire un lit de crème d'Ail Noir et y déposer une «Paupiette»,

Accompagner avec son Riz'zotto Cèpes Ail Noir et servir chaud.





Blanquette de volaille & de homard

INGREDIENTS

- 3 Homards
- 3 filets de poulet
- 150gr de beurre
- 3 poireaux
- 3 carottes
- 1 oignon
- 1 céleri branche
- 150gr de farine
- 150gr ail
- 1l de crème fraîche



PREPARATION

Mettre à cuire dans le fumé de poisson les homards, les légumes et les filets de volaille, 15 minutes après ébullition, retirer les volailles et 10 minutes plus tard les homards, Egoutter les légumes et garder le bouillon, Faire fondre le beurre et l'ail sans coloration, Ajouter la farine et le bouillon, Remuer jusqu'à l'obtention d'une crème épaisse et ajouter la crème, Saler et poivrer, Décortiquer les homards (1 pince + ½ homard par personne), Emincer le filet de volaille (3 morceaux par personne), Couper vos légumes et napper de sauce, Vous pouvez servir du riz ou de pomme de terre.



LA SOLÉIADE • M. MATHIEU ET MME NOELLE JULIE

32 route du Camp de César 30200 ORSAN

Tél : 04 66 90 09 09 • Mail : soleiade.noma@orange.fr • www.lasoleiade.fr



Côte de porc découverte

INGREDIENTS

- Côte de porc
- Beurre
- Piment d'Espelette
- Huile de tournesol
- Sel fou de Gruissan



PREPARATION

Déposer un peu d'huile sur la poêle
et saisir la viande,

Attendre la réaction de Maillard
avant de retourner la viande,

Beurrer afin de nourrir la viande,

Au dernier moment mettre le piment
d'Espelette



Ballotine de pintade basse température & son taboulé de boulgour à la truffe d'été



INGREDIENTS

LES BALLOTTINES DE PINTADE :

- 4 cuisses de pintade fermière désossées
- Sel, poivre, piment d'Espelette, paprika fumé

LA MAYONNAISE :

- 1 Œuf
- 10cl huile d'olive à la truffe
- 20cl d'huile de pépin de raisin
- 2 càs de vinaigre de Xérès
- 1 càc de moutarde de Dijon
- Sel et poivre

LE TABOULÉ :

- 120gr de pois chiche sec
- 200gr de boulgour
- 1 petite courgette de 200 gr
- 50gr de carpaccio de truffe d'été (en conserve à l'huile d'olive)
- 1 càc d'estragon frais
- 3 càs de vinaigre de Xérès
- 3 càs d'huile d'olive à la truffe
- 3 càs d'huile d'avocat
- Sel et poivre



PREPARATION

LA VEILLE :

Faire tremper les pois chiches au moins 12 h avant de les cuire dans de l'eau salée. La cuisson prendra environ 1 h et il convient de les arrêter avant qu'ils ne soient trop fondant,

Les égoutter et garder au frais,

Cuire le boulgour selon les indications du paquet (environ 10 minutes). Il convient aussi de les arrêter avant qu'ils ne soient trop fondant,

Assaisonner les cuisses de pintade de sel et poivre sur chaque faces, d'un soupçon de piment d'Espelette sur l'intérieur et de paprika fumé sur la peau,

Former les ballotines en les plaçant tête-bêche (petit côté sur le gros de l'autre cuisse, peau à l'extérieur) par deux sur une feuille de cellophane,

Les rouler bien serré, nouer les extrémités et refaire l'opération pour les sécuriser,

Cuire à la vapeur à 85°C jusqu'à 72°C à cœur et placer au froid,

Une cuisson de 40 minutes dans une eau frémissante peu aussi convenir.

LE JOUR J :

Réaliser une mayonnaise avec les ingrédients indiqués,

Tailler la courgette en brunoise (petit dés de 3 mm de côté),

Ciseler les feuilles d'estragon et réaliser une vinaigrette avec le vinaigre l'huile d'olive à la truffe, l'huile d'avocat le set et le poivre,

Mélanger tous les ingrédients du taboulé puis assaisonner de la vinaigrette,

Dresser vos assiettes avec le taboulé les cuisses de pintade que vous aurez préalablement coupé en médaillons et une pointe de mayonnaise à la truffe.



MAMIE & CO • M. LAURENT SCHENKELS

Tél : 06 58 16 08 90 • Mail : mamie.cotelette@gmail.com • www.mamiecotelette.fr

LIEU DE TOURNÉE : Mercredi et samedi matin à St Nazaire • Jeudi et dimanche matin à Verfeuil • Vendredi matin à Garrigues Ste Eulalie



PLATS



INGREDIENTS pour 30 pers

- 2 langues de veau
- 2kg encornet 100/200
- 2kg chanterelle
- 3kg épinard branche
- 2kg champignon de paris
- 3kg oignon des Cévennes
- 1kg d'ail frais
- 2 pots œufs de truite
- 1 botte d'aneth
- 1 botte d'estragon
- 1 bouteille sauce soja
- 1 bouteille de vinaigre de riz
- 1 bouteille de muscat (lunel, Venise..)
- 1 bouteille de vin blanc (type chardonnay)



RECETTE

- 100gr sucre
- 100gr vinaigre de riz
- 50gr sauce soja
- 50gr mirindéposer les «Paupiettes»,



Langue de veau, encornet, épinard, champignon, bouillon à l'ail

PREPARATION

AU PRÉALABLE :

Couper les tranches de gigot en deux dans la longueur.

Sur un des deux morceaux, mettre une cuillère à café de confit d'oignon au centre, étaler (sans aller jusqu'aux bords),

Le rouler et l'entourer avec l'autre morceau,

Les ficeler comme une «Paupiette»,

Répéter pour les cinq autres et réserver au frais,

Dans un bol, mettre 2 càs de crème fraîche et y mixer les gousses d'ail noir, saler et poivrer à votre convenance et réserver au frais.



AIGRE DOUX :

Mettre 900ml d'eau avec 4 càs d'huile d'olive dans une sauteuse. Porter à ébullition,

Incorporer la préparation Riz zotto Cèpes Ail Noir en entier,

A la reprise de l'ébullition, cuire à feux doux pendant environ 18 minutes, en mélangeant de temps en temps jusqu'à évaporation de l'eau,

Agrémenter de 2 belles càs de crème fraîche épaisse.

PURÉE D'OIGNON :

Faire compoter les oignons doux avec un beurre jusqu'à qu'ils soient bien fondu et légèrement colorer,

Mixer avec un peu de moutarde et d'estragon frais,

Débarrasser en pipette.

DRESSAGE :

Mettre les épinards dans le fond de l'assiette avec les chanterelles,

Ajouter la purée d'oignon en cordon,

Déposer les langues de veau laquées et les encornets sur le dessus,

Finir le plat avec une cuillère d'œuf de truite sur les encornets et le bouillon tout autour.

MONIQUE - 1^{er} • M JULIEN CALIGO

1^{er} Impasse du Charron 30420 CALVISSON

Tél : 04 66 68 05 41 • Mail : bonjour@monique-restaurant.com • www.monique-restaurant.com



Encornets de nos côtes farcis au taureau AOP de Camargue, riz noir et fumet aux pistils de safran



INGREDIENTS

- 4 encornets blancs de nos côtes
- 400gr de paleron de taureau
- 400gr de chair à farce de porc
- 1 oignon doux ciselé
- 2 gousses d'ail haché
- 25 cl de crème
- 30 œufs entiers
- Sel, poivre
- Herbes de nos garrigues
- 50gr de chapelure
- 50cl vin rouge
- Cure-dents en bois
- 60gr de farine
- 4 càs de fumet de poisson
- Safran
- 1 citron
- 50gr de beurre
- Riz noir



AU GARD'MANGER • M. RODOLPHE BELINGUIER

23 cours Jean Jaurès 30129 MANDUEL

Tél : 04 11 83 25 60 • Mail : augardmanger@free.fr • www.augardmanger.fr

PREPARATION

LES ENCORNETS :

Nettoyer les encornets et retirer le masque,

LA FARCE (À FAIRE LA VEILLE) :

Cuire pendant 3 heures le paleron de taureau et l'effiloche,

Mélanger avec un hachis d'herbes de garrigue,

Ajouter : chair de porc, œufs, chapelure, oignons, ail, crème, sel, poivre,

Incorporer l'effiloché de taureau.

FARCIR LES ENCORNETS :

Remplir les encornets avec la farce,

Fermer les encornets avec des cure-dents.

CUISSON DES ENCORNETS :

Les cuire dans un fumet de poisson avec les herbes de garrigue pendant 45 minutes à feu doux.

SAUCE SAFRANÉE :

Filtrer le fumet de cuisson des encornets,

Ajouter le safran et le reste de crème,

Monter la sauce au beurre.

CUISSON DU RIZ NOIR :

Le cuire séparément, puis l'assaisonner avec un peu de jus de citron,

DRESSAGE

Disposer le riz noir dans l'assiette,

Placer l'encornet farci dessus,

Napper généreusement de sauce safranée.





Raviole végétale, coulis cresson, condiment cidre, sauce charbon fumé à l'ail fermenté

[illegible]



Carotte beurre au thym citronné

INGREDIENTS

- 800gr de carottes bio
- 150gr d'oignons jaunes
- 200gr pignons de pin
- 250gr de beurre doux
- 1 botte de thym citronné
- 200ml vinaigre de vin blanc
- 500ml d'huile d'olive
- 50gr de sel
- 50gr de poivre noire
- 50gr d'ail
- 500ml de vin blanc
- 200ml d'eau



PREPARATION



Préchauffer le four à 180°C,

Laver très bien les carottes puis placer 500gr dans une plaque de four, en les frottant avec de l'huile d'olive, sel, et poivre,

Ajouter quelques branches de thym et de gousses d'ail juste tapées en chemise,

Couvrir le tout avec du papier aluminium et enfourner jusqu'à ce qu'elles soient fondantes,

En même temps, sur une autre plaque, mettre les pignons de pin à torréfier pendant quelques minutes, rechercher une belle coloration pour bien marquer le gout,

Dans une sauteuse, faire suer les carottes restantes et les oignons jaunes préalablement coupées finement, avec une belle noix de beurre doux et huile d'olive,

Assaisonner le tout à souhait,

Couvrir et laisser cuire en ajoutant un peu d'eau pour aider que l'eau naturelle des légumes commence à évaporer pour tout cuire comme il faut jusqu'à obtention d'une texture très fondante,

Récupérer les légumes préalablement cuits à l'étuvé,

Les mettre dans votre robot mixeur avec 100gr de pignons de pin préalablement grillés puis mixer jusqu'à obtention d'une crème lisse et onctueuse, si nécessaire ajouter un peu de beurre et de l'huile d'olive pour aider à la rotation,

Réserver dans une casserole à couvert au chaud,

Entre temps, contrôler les carottes du four, vérifier si elles sont fondantes,

Enlever le papier alu et les aromates, puis remettre au four pour chercher à les griller pour marquer le gout,

Maintenir au chaud,

Dans une casserole mettre le vin blanc, le vinaigre de vin blanc, l'eau, quelques branches de thym, saler et poivrer puis faire réduire de 1/2, Ensuite filtrer le mélange puis monter en beurre à l'aide du mixeur plongeur jusqu'à obtention d'une texture onctueuse,

Rectifier l'acidité et l'assaisonnement, puis ajouter des feuilles de thym frais hachés finement au couteau pour renforcer le goût puis réserver à chaud,

Sur l'assiette creuse, mettre une belle quantité de crème de carotte onctueuse,

Déposer quelques pignons de pin, les carottes dessus, en les coupant au préalable si vous préférez,

Versez la sauce à souhait et trancher un peu avec un filet d'huile d'olive pour le visuel.

LIKOKÉ - 1* - M. GUIDO NIÑO TORRES

7 Rte de Paolive 07140 LES VANS

Tél : 04 75 88 09 74 • Mail : guido@likoke.fr • www.likoke.fr



PLATS



INGREDIENTS POUR 6 PERS

- 1kg de rumsteak de taureau
- Copeaux de bois ou herbes aromatiques sèches
- 500gr de riz manobi
- 1 oignon
- 3 gousses d'ail
- 1 bouquet garni
- 1,5l de bouillon de taureau (ou bœuf)
- 100gr de vieux rôdez
- 50gr de beurre
- 1 botte de ciboulette
- 200gr de semoule de blé dur
- 200gr d'olives noires dénoyautées
- 2 oignons
- 3 gousses d'ail
- 50cl de vin rouge



CHEF PRIVÉ À DOMICILE • LIONEL WRAZEN

Tél : 06 30 13 23 56

Mail : l.wrazen@hotmail.com

Tataki de taureau fumé, arancini de riz Camargue “Manobi”, purée d'olives au vin rouge



PREPARATION

METTRE LE RUMSTEAK À FUMER ENTRE DEUX PLAQUE DE CUISSON DURANT 45 MINUTES,

DÉMARRER LE RISOTTO :

Faire suer les oignons et l'ail,
Nacrer le riz,

Verser le bouillon en ébullition à hauteur, répéter
l'opération jusqu'à complète absorption du bouillon
sur un feu moyen,

Hors du feu, remuer énergiquement en incorporant
le vieux rôdez râpé,

Finir avec le beurre et la ciboulette ciselée,

Filmer au contact et refroidir,

Former des boules de 100gt et les rouler dans la
semoule uniformément,

Les faire frire au moment de servir.

POUR LA PURÉE D'OLIVE :

Faire caraméliser les oignons, ajouter l'ail haché,
puis les olives noires,

Déglicer et mouiller au vin rouge,

Laisser compoter à feu doux jusqu'à presque sec,

Mixer dans un blender pour obtenir une purée lisse,

Rajouter un peu de bouillon sinon nécessaire et
monter avec un trait d'huile d'olive.



Sauté de veau au romarin, jus réduit aux 7 épices & sirop d'érable, flocons d'avoine torréfiés, polenta au cheddar



INGREDIENTS POUR 4 PERS

- 800gr d'épaule de veau
- 1 oignon
- 2 carottes
- 1 branche de céleri
- 1 bouquet garni
- 1 bouteille de sirop d'érable
- 2 càc de 7 épices
- 4 branches de romarin
- 60 gr de flocons d'avoine torréfiées
- PM Sauce anglaise
- PM Vinaigre de Cidre

POUR LA POLENTA :

- 300ml de lait
- 30gr de beurre
- Sucre, sel, poivre
- 75gr de polenta
- 150gr de cheddar en tranches



PREPARATION

Colorer les morceaux de viande à feu vif,

Mettre la viande dans une plaque à rôtir et assaisonner de sel, poivre, sirop d'érable, sauce anglaise, balsamique, romarin haché... puis laisser mariner 12 heures au frais,

Couvrir d'une feuille de papier cuisson, doubler d'aluminium et mettre au four à 160°C pendant deux heures,

Découvrir sur la fin de cuisson, afin de laisser la sauce réduire.

POUR LA POLENTA :

Mettre le lait à frémir, ajouter, sel, poivre, pincée de sucre, beurre,

Verser la semoule de maïs polenta et cuire à feu doux pendant 20 minutes,

Verser dans un plat, préalablement huilé et laisser refroidir,

Démouler puis tailler en morceaux,

Recouvrir d'une tranche de cheddar et repasser au four pour faire fondre le cheddar.



RESTAURANT VINCENT CROIZARD • VINCENT CROIZARD

17, rue des Chassaintes 30900 NIMES

Tél : 04 66 67 04 99 • Mail : contact@restaurantcroizard.com • www.restaurantcroizard.com



Cannelloni farci et girolles, écume forestière



INGREDIENTS

- 6 cannellonis
- 200gr de blanc de volaille
- 2 blancs d'œuf
- 500 gr de girolles
- 1 botte de cerfeuil
- 3 échalotes
- 500gr de crème
- Sel et poivre



PREPARATION

RÉALISATION DE LA FARCE FINE :

Couper la volaille puis la placer dans le mixeur avec les blancs d'œufs, le sel le poivre et la moitié de la crème,

Commencer à mixer, une fois que le mélange commence à épaissir et devenir plus lisse, rajouter le reste de crème

Débarrasser dans un bol et ajouter les condiments voulus (herbes, épices...), puis mettre en poche à douille et au frais.

PRE CUISSON DES CANNELLONIS :

Dans une eau bouillante, pré cuire 1 minute les cannellonis,

Les sortir de l'eau puis les enrouler légèrement d'un filet d'huile d'olive afin qu'ils ne collent pas entre eux,

Les refroidir,

Farcir les cannellonis en chassant toute l'air à l'intérieur et lisser les bords,

Dans une poêle, faites fondre du beurre, une fois celui-ci mousseux, déposer les cannellonis,

Les cuire environ 2 minutes de chaque côtés tout en les arrosant constamment,

Déglacer au porto,

Les débarrasser.

Vous pouvez y ajouter une sauce champignon par exemple, des condiments...



LE PT'IT MERCIER • M. HUGO MERCIER

Route de Bagnols 30700 SAINT SIFFRET

Tél : 04 34 04 90 91 • Mail : lpmrestaurant@hotmail.com • www.leptitmercier.fr



Pommier caramel

INGREDIENTS

GÉNOISE :

- 4 œufs
- 150gr de sucre
- 150gr de farine
- 3gr de levure chimique



POMMES POCHÉES :

- 3 pommes Grises du Canada
- 300gr d'eau
- 100gr de sucre
- Une pincée de cannelle ou d'épices à pain d'épices

CRÈME DIPLOMATE AU CARMEL :

- 250gr de lait
- 50gr de jaunes d'œufs
- 50gr de sucre
- 25gr de maïzena
- 75gr de sucre + 25gr d'eau (pour le caramel)
- 200gr de crème liquide entière (30 % MG minimum)



TAISSON GOURMAND • MME ELODIE CHIORI

11 rue Taisson 30100 ALES
Tél : 04 66 52 24 81 • www.le-taisson-gourmand.fr

PREPARATION

PRÉPARER LA GÉNOISE :

Fouetter les œufs et le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse et double de volume,
Incorporer délicatement la farine tamisée avec la levure,
Verser dans un moule beurré et enfourner à 180°C (th.6) pendant 20 à 25 minutes,
Laisser refroidir sur une grille.

POCHER LES POMMES :

Porter à ébullition l'eau, le sucre et les épices,
Ajouter les pommes Grises du Canada épluchées et coupées en morceaux,
Laisser pocher à feu doux 10 à 15 minutes, jusqu'à ce qu'elles soient tendres mais pas en purée,
Égoutter et laisser refroidir.

PRÉPARER LA CRÈME PÂTISSIÈRE AU CARMEL :

Faire fondre les 75gr de sucre avec 25gr d'eau jusqu'à obtenir un caramel ambré,
Verser doucement le lait chaud dessus (attention aux éclaboussures),
Dans un bol, mélanger les jaunes, le sucre et la maïzena,
Ajouter le lait au caramel, puis remettre sur feu doux et fouetter jusqu'à épaississement,
Laisser refroidir complètement.

RÉALISER LA CRÈME DIPLOMATE :

Monter la crème liquide bien froide en chantilly,
Incorporez-la délicatement à la crème pâtissière refroidie pour obtenir une texture légère et mousseuse.

MONTAGE DU DESSERT :

Couper la génoise en deux disques,
Étaler une couche de crème diplomate, ajouter les pommes pochées, puis recouvrir du second disque,
Terminer par une fine couche de crème et quelques morceaux de pommes en décoration.





Mousse légère de pois chiche de la ferme Puech Cabrier, praliné de graines de tournesol à la fleur de sel à l'ail noir & pop chiche caramélisés

INGREDIENTS

- 200gr de pois chiche sec
- 1L d'eau
- 600gr de sucre
- 300gr de crème 35%
- 150gr de lait
- 100gr de sirop de cuisson
- 50gr de sucre
- 1 gousse de vanille
- 1 siphon et deux cartouches de gaz
- 100gr de graines de tournesol
- 200gr de sucre
- fleur de sel à l'ail noir



PREPARATION



La veille faire tremper les pois chiche,
Le lendemain les égoutter, puis cuire à léger
frémissement pendant 2h avec l'eau froide et le
sucre,

Une fois cuit, les égoutter en prélevant 50gr de
sirop de cuisson, ainsi que 60gr de pois chiche
pour les pop chiche,

Mixer le tout avec la crème, le lait, la gousse de
vanille, les 50gr de sucre et les 100gr d'eau de
cuisson,

Passer au chinois étamine et verser dans le siphon,
gazer deux fois et réserver au frais.

LE PRALINÉ DE TOURNESOL :

Faire un caramel avec le sucre et un peu d'eau,
Couler sur une plaque et laisser refroidir,

Mixer ensuite longuement avec les graines de
tournesol préalablement torréfiées et le sel d'ail
noir.

Pour les pop chiches, il suffira d'enrober les pois
chiche cuit dans de la cassonade et de les faire
griller au four durant 1h à 160°C degrés.



CHEF PRIVÉ À DOMICILE • LIONEL WRAZEN

Tél : 06 30 13 23 56

Mail : l.wrazen@hotmail.com



Tartelette crémeux chocolat Valrhona, dôme de ganache au piment des Cévennes

INGREDIENTS pour 30 pers

PÂTE À TARTE SUCRÉE :

- 450gr farine
- 180gr sucre glace
- 1 càc sel
- 240gr de beurre
- 2 œufs
- 50gr de féculé



CRÉMEUX CHOCOLAT NOIR 60-70% :

- 300ml lait
- 125ml crème
- 1 œuf
- 2 jaunes
- 35gr de sucre
- 4gr de piment des Cévennes
- 220gr de chocolat

GANACHE MONTÉE CHOCOLAT (À FAIRE LA VEILLE)

- 250ml de lait
- 20gr de glucose
- 10gr de féculé
- 175gr de chocolat
- 100gr crème 35%

GLAÇAGE NOIR (À FAIRE LA VEILLE)

- 300gr de sucre
- 125gr d'eau
- 200gr de crème
- 100gr de glucose



PREPARATION

RÉALISATION DE LA PÂTE SUCRÉE :

Mettre tous les ingrédients dans la cuve du batteur avec la feuille et blanchir,
Ajouter la farine et fraiser,
Réserver au frais,
Foncer les cercles à tarte
Cuire 180 c jusqu'à coloration.



RÉALISATION D'UN ANGLAISE :

Faire bouillir le lait et la crème,
Verser sur les œufs blanchis au sucre,
Puis cuire à la nappe doucement,
Verser sur le chocolat fondu,
Mixer avec le piment,
Réserver au frais.

RÉALISATION DE LA GANACHE À FAIRE LA VEILLE :

Faire bouillir 200 ml de lait avec le glucose et verser sur la féculé d'étendue avec les 50 ml de lait froid,
Cuire le tout comme une anglaise et verser sur le chocolat fondu,
Pour finir incorporer la crème froide, mixer et réserver au frais.
Le lendemain : monter la ganache au batteur et mouler dans les empreintes en demi sphère puis mettre au congélateur.

GLAÇAGE NOIR À FAIRE LA VEILLE !

Chauffer dans une casserole 300gr de sucre et 125gr d'eau et dans une autre casserole 200gr de crème et 100gr de glucose,
Lorsque les deux sont chauds : les réunir et ajouter 105gr de cacao en poudre et refaire bouillir une fois tout en remuant puis verser le tout sur 90gr de chocolat noir et mixer doucement,
Pour finir, ajouter 20gr de gélatine préalablement hydratée,
Bien mélanger et réserver au frais.

POUR LE DRESSAGE

Garnir les fonds de tarte avec le crémeux chocolat puis déposer un dôme de ganache chocolat napper de glaçage,
Réserver une heure au frais avant dégustation.



Tartelette pomme Reinette caramélisé à la lavande, glace à la lavande et écume thym citron

INGREDIENTS

TARTE TAIN POMME LAVANDE :

- 250gr de farine
- 125gr de beurre ou
- 100gr de sucre glace1 jaune d'œuf
- 20cl d'eau
- 6 pommes Reinette
- 80gr de sucre poudre
- 20gr de beurre
- 2gr de fleur de lavande séché
- 20gr de miel

GLACE MIEL OCCITAN ET CHÂTAIGNE :

- 400ml de lait entier
- 200gr de crème liquide
- 4 jaunes d'œuf
- 80gr de miel de garrigues
- 100gr de purée de châtaigne
- 60gr de sucre en poudre

ECUME THYM CITRON

- 250 ml de lait entier
- 100ml de crème liquide 30%
- Thym
- Zeste de citron
- 20 de sucre
- 1 feuille de gélatine



CHEF PRIVÉ À DOMICILE • CÉDRIC GADILLE

Tél : 06 11 75 14 48 • Mail : cedricgadille@outlook.fr • www.cedricgadille.fr/#hero

PREPARATION

PÂTE SUCRÉ :

Dans un cul de poule, mélanger la farine et le sucre glace, Ajouter le beurre mou coupé en petits morceaux et sabler du bout des doigts jusqu'à obtenir une texture sableuse, Incorporer le jaune d'œuf puis l'eau jusqu'à former une pâte homogène, Réserver au frais.



GLACE MIEL CHÂTAIGNE :

Blanchir les jaunes d'œufs avec le reste du sucre, Chauffer le lait, la crème et le miel et une fois chaud, le verser sur les œufs, Cuire à feu doux en crème anglaise jusqu'à 82-84°C, Hors du feu, ajouter le miel et la purée de châtaigne, Mixer pour lisser la texture, Refroidir rapidement filmer au contact, puis soit la turbiner, Remplir les bols d'une ninja creali et les mettre au congélateur.

LE JOUR J :

Si vous procédez une sorbetière, mettre votre glace turbiné et réserver au congélateur, Si vous disposez d'une ninja ceali, attendre le moment du dressage, Foncer les cercles à tartelettes et réserver au frais avant cuisson, Préchauffer le four à 170°C, Eplucher et couper les pommes en quartiers réguliers, Réaliser un caramel blond avec le sucre et le beurre dans une poêle, Ajouter les pommes et les laisser caraméliser à feu doux 10 à 15 minutes jusqu'à ce qu'elle soit fondante et terminer en ajoutant le miel, réserver, Précuire les fonds de tartelette au four 10 à 15 minutes, Garnir les fonds de tarte précuits.

ECUME THYM CITRON

Mettre la gélatine à ramollir dans l'eau froide, Chauffer le lait et la crème et ajouter le sucre, le thym citron et les zestes de citron, Couper le feu et ajouter la gélatine, Mélanger et laisser infuser 15 minutes, Filtrer et ajouter le sucre, Refroidir à température ambiante, Verser dans un siphon, gazer avec 2 cartouches et réserver au frais.

AU MOMENT DE SERVIR :

Si vous disposez d'un ninja creami, turbiner votre glace sur Ice Cream, Réchauffer les tartelettes 5 minutes à 160°C avant le service pour exhiler les arômes, Dresser votre tartelette sur assiette, une quenelle de glace à côté, l'écume thym citron sur le bord de l'assiette, décorer avec de la lavande fraîche, une tuile, quelques fleurs, pollen de fleur.



INGREDIENTS POUR 10 PERS

MOUSSE DE CAROTTES :

- 30gr de purée de carottes
- 300gr de crème liquide 35 % MG 1 (50gr montée + 150gr chaude)
- 6gr ou 3 feuilles de gélatine poudre 200 bloom :
- 40gr de sucre
- 60gr de jus d'orange frais
- ½ càc d'épices douces (cannelle, gingembre, cardamome)
- 1 pincée de sel fin

CHAIR DE CAROTTES CONFITES :

- 30gr de carottes
- 250gr d'eau
- 150gr de sucre
- 100gr de jus d'orange
- 20 gr de beurre doux
- 1/2 gousse ou 1/2 càc de vanille ou de cannelle



LAMELLES DE CAROTTES CONFITES

(oranges et jaunes) :

- 5 carottes oranges
- 5 carottes jaunes
- Eau bouillante salée
- Sirop léger : eau 200rg + sucre 40gr

SPONGE CAKE CAROTTE

- 4 Œufs
- 100gr de sucre
- 100gr de purée de carotte
- 40gr de farine T55
- 30gr d'huile neutre
- 4g de levure chimique

CARAMEL CACAHUÈTES

- 150gr de sucre
- 30gr d'eau
- 150gr de crème liquide chaude
- 30gr de beurre doux
- 100gr de cacahuètes grillées
- 2gr de fleur de sel



Carotte en cinq textures

PREPARATION

RÉALISATION DE LA MOUSSE DE CAROTTES :

Cuire les carottes vapeur,
Mixer avec le jus d'orange,
Chauffer 150gr de crème avec sucre et épices,
Hors du feu, incorporer la gélatine réhydratée,
Mélanger avec la purée chaude,
Refroidir à 30°C puis incorporer la crème montée,
Réserver en poche, filer, refroidir 4 h minimum.

CHAIR DE CAROTTES CONFITES :

Tailler les carottes en petits morceaux,
Cuire à feu doux avec eau, sucre, jus d'orange, beurre
et épices pendant 30-40 min jusqu'à texture confite,
Égoutter (garder le sirop pour imbiber si besoin).

LAMELLES DE CAROTTES CONFITES (ORANGES ET JAUNES) :

Tailler de longues lamelles fines à la mandoline,
Blanchir séparément 1 minute et rafraîchir,
Tremper dans le sirop chaud 2 à 3 minutes
pour souplesse et brillance,
Égoutter à plat en gardant les couleurs séparées.

SPONGE CAKE CAROTTE :

Mixer tous les ingrédients et filtrer,
Mettre dans un siphon avec 2 cartouches,
Cuire au micro-ondes 800 W durant 40-50 secondes,
Refroidir tête en bas, démouler et émietter.
(Sans siphon : battre les œufs + sucre, ajouter purée
+ huile, puis farine + levure. Cuire 12 minutes à 170 °C.).

CARAMEL CACAHUÈTES :

Cuire le sucre et l'eau en caramel blond,
Déglacer avec crème chaude,
Ajouter le beurre et le sel et émulsionner,
Incorporer les cacahuètes concassées et laisser tiédir.

DRESSAGE PAR ASSIETTE :

Déposer une quenelle de mousse carotte,
Ajouter quelques lamelles de carottes oranges
& jaunes roulées,
Disposer morceaux de sponge cake et chair confite,
Napper de caramel cacahuètes et parsemer quelques
éclats croquants,
Finir avec des jeunes pousses ou des fleurs comestibles.

INSPIRATION / CONCEPT :

Une interprétation moderne et élégante du carrot cake :
un seul légume décliné en multiples textures — aérienne,
confite, croquante — relevé d'un caramel cacahuète
gourmand pour le contraste sucré-salé.



INGREDIENTS POUR 4-6 PERS

GANACHE CAPPUCCINO :

- 17gr de gélatine poudre 200 bloom (Louis François)
- 106gr d'eau
- 1175gr de crème 35%
- 3 gousse de vanille
- 529gr de chocolat blanc
- 15gr d'extrait de vanille tahitensis
- 1175gr Crème 35%
- 1000gr de graines de café blanc
- 2 fèves de tonka

GÉNOISE :

- 4 œufs
- 120gr de sucre semoule
- 120gr de farine 55
- 3gr de vanille en poudre



CARAMEL BEURRE SAKÉ GRUÉ CACAO

- 200gr de sucre
- 37,5gr de glucose
- 140gr de beurre
- 200gr de crème
- 1 gousse de vanille
- 1gr de fleur de sel
- 50gr grué cacao



Cappuccino



PREPARATION

GANACHE CAPPUCCINO :

Laisser infuser les grains de café avec la crème 12H à 24H,

Mélanger la poudre de gélatine dans l'eau et laisser gonfler aux frais pendant 20 min,

Chauffer légèrement la crème infusée puis passer à au chinois pour retirer les grains de café,

Ajouter la gousse de vanille et la fève de tonka râpée, faire chauffer jusqu'à ébullition et laisser infuser 20 minutes hors du feu,

Filtrer de nouveau,

Réchauffer la crème, verser là chaude sur le chocolat blanc et la gélatine,

Mixer au mixeur plongeant jusqu'à obtenir une préparation lisse,

Ajouter quelques gouttes d'extrait de vanille,

Filmer au contact et réserver au réfrigérateur pendant 6h minimum,

Le lendemain, monter la ganache bien froide au batteur comme une chantilly.

GÉNOISE :

Mélanger le sucre et les œufs dans un cul de poule, Fouetter au fouet à main au-dessus d'un bain-marie, La préparation doit chauffer afin d'atteindre une température homogène de 60/65°C (sans dépasser les 80°C),

Terminer de battre au batteur électrique jusqu'à complet refroidissement. On peut également la terminer à la main si on ne possède pas de batteur électrique. La préparation doit doubler de volume, Incorporer la farine et la poudre de vanille à l'aide d'une spatule effectuant un mouvement de rotation, Mouler dans un moule beurré et fariné, ou sur plaque beurrée,

Enfourner dans un four ventilé (chaleur tournante), préchauffer à 180°C et laisser cuire jusqu'à coloration et cuisson complète.

CARAMEL BEURRE SALÉ GRUÉ CACAO :

Dans une casserole, mettre le sucre et le glucose, Faire un caramel couleur ambrée, Décuire avec le beurre,

Ajouter la crème bouillie préalablement infusée à la vanille et le grué cacao,

Cuire à 102°C



Accords mets & vins :



**Guimauve de Pélardon, pépite de châtaigne,
pickles d'oignon doux et cara-miel**

**Gourmandine de truite
aux écrevisses, jus de carapace**

Château Orsan – Famille Rieu Verdier
Vigneron + Grenache – Cuvée Or Blanc



**Encornets de nos côtes farcis au taureau AOP
de Camargue, riz noir et fumet aux pistils de safran**

**Tartelette crémeux chocolat Valrhona,
dôme de ganache au piment des Cévennes**

Les Genêts, AOC Côtes du Rhône
Villages Chusclan, Rouge,



**Tataki de taureau fumé, arancini de riz
Camargue “Manobi”, purée d'olive
au vin rouge**

**Sauté de veau au romarin, jus réduit aux 7 épices
et sirop d'érable, flocons d'avoine torréfiés, polenta
au cheddar**

Château Orsan – Famille Rieu Verdier
Vigneron + AOC Côtes du Rhône
Grenache Syrah Carignan



Notes

[illegible]

Notes

This image shows a single sheet of white paper with horizontal ruling lines. The lines are evenly spaced and run across the width of the page. There are no margins, text, or other markings on the paper.

DU GOÛT DU GOÛT DU GARD !

Des produits de tradition et de qualité gardoises
Tous les labels officiels de qualité (AOP, IGP, AB...) du Gard
Les savoir-faire des producteurs, des artisans et des restaurateurs
Le respect de la saisonnalité
La garantie d'une qualité gustative optimale
Un soutien à l'économie locale
Un maintien des emplois sur le territoire
La préservation de notre environnement

Bonne dégustation !

Chambre de Commerce et d'Industrie Gard - Pôle Tourisme : 111 Chemin de la Tour de l'Evêque - CS4005 - 30032 Nîmes Cedex 1
Aurore DUBART : Conseillère tourisme & Chargée de mission Militant du Goût a.dubart@gard.cci.fr - Tél : 06 46 33 22 58

