

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



SALON MIAM ALÈS 2024
www.miam-ales.com

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



“Retrouvez dans ce livret toutes les recettes concoctées par les chefs.”

Ils mettent à l'honneur les produits de saison savoureux qui vous inspireront pour vos repas de fêtes de fin d'année...

Sommaire

Entrées

- P4 ★ Pâté croûte & foie gras
- P5 ★ Foie gras mi-cuit, brioche, confiture de figues
- P6 ★ Pithiviers végétal d'automne et crème de cresson
- P7 ★ Cappuccino Cévennes en ses veines
- P8 ★ Mini vol au vent, pois chiche à ail noir, thon
- P9 ★ Brie farci à l'Ail Noir
- ★ Trio de verrines
 - P10 ★ Verrine de truite, petits poicamole et œufs de truite
 - P11 ★ Verrine olivade noire aromatisée à la truffe sur œufs brouillés
 - P12 ★ Verrine chèvre, confiture de citre, magret fumé
- P13 ★ Crespeou
- P14 ★ Chou-fleur, canard, chocolat et noisettes
- P15 ★ Fricassée d'escargots façon nord & sud et son émincé de jambon de Pays
- P16 ★ Chicorée, betterave, pomelo, grenade, poulpe du Roc du Grau du Roi
- P17 ★ Croque au fromage de chèvre

Plats

- P18 ★ Risotto de langouste à l'émulsion de bisque
- P19 ★ Cordon bleu de Jérôme
- P20 ★ Ballotine de volaille aux saveurs automnales
- P21 ★ Crevettes sautées à la cubaine et son crumble noir
- P22 ★ Joutes de porc Saint Gervais
- P23 ★ Pâtes à la truffe noire Pasqualino, flambées à la Grappa dans sa meule de parmesan
- P24 ★ Curry de légumes

Desserts

- P25 ★ Madeleine au pain d'épices
- P26 ★ Le sublime cake
- P27 ★ Parfait figue & Pélardon
- P28 ★ Macaron au citron
- P29 ★ Le Carajillo
- P30 ★ Souvenir de Cuba
- P31 ★ Cookie butternut



Les produits sont approvisionnés par le Réseau "Bienvenue à La Ferme" et Métro.



Pâté croûte & foie gras



Ingédients

Pour la farce :

800 gr de porc
150 gr de cœurs
ou de filets de canard
200 gr de foie gras cru
2 andouillettes en morceaux
3 œufs entiers
120 gr de farine
10 cl de crème
5 cl d'armagnac
pistaches entières émondées
Sel, poivre du moulin,
Oignon et ail hachés
Herbes de Provence

Pâte brisée :

1 kg de pâte brisée
1 jaune d'œuf pour la dorure

Pour la gelée :

40 cl de gelée de viande.



Préparation

Pour la farce :

- Dans un saladier, mélanger tous les ingrédients pour avoir une farce homogène.
- Séparer votre pâte brisée en deux parties (3/4 à mettre dans le moule, 1/4 pour recouvrir et fermer le pâté-croûte),
- Abaisser les 2 parties de votre pâte brisée,
- Foncer la 1ère partie dans un moule à pâté-croûte ou à cake et disposez-y votre farce,
- Déposer la 2ème couche de pâte et bien souder les deux parties entre elles,
- Former 3 cheminées sur le dessus à l'aide d'un emporte-pièce et appliquer le jaune d'œuf pour la dorure,
- Cuire au four les 20 premières minutes à 250°C puis, les 40 dernières minutes à 180°C,
- Démouler le pâté 1/2 heure après l'avoir sorti du four,
- Réserver au frais 24 heures,

Le lendemain, couler votre gelée dans les cheminées.

C'est prêt, bon appétit !



AU GARD'MANGER • M. RODOLPHE BELINGUIÉR

23 cours Jean Jaurès • 30129 MANDUEL

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



Foie gras mi-cuit, brioche, confiture de figes



Ingédients

1 lobe de foie gras
Fleur de sel de Camargue
1 kg figes fraîches
500 gr de sucre de canne
1 citron
1 brioche



Préparation

- Déveiner le foie gras,
- Marquer à la poêle ou à la plancha le foie gras,
- Rouler le foie gras dans un film plastique pour former un ballotin,
- Serrer bien et fermer chaque extrémité en nouant ou avec de la ficelle de cuisine,
- Déposer la ballotine dans l'eau bouillante,
- Faire cuire 10 minutes – Température 80°C – 90°C,
- Sortir délicatement la ballotine et plonger la dans l'eau glacée 3 minutes,
- Placer la au frais 24 h avant de retirer le film.
- Cuire les figes avec du sucre de canne et du citron,
- Porter à ébullition et cuire 30 minutes en remuant.



L'ATELIER DE PIERRE • M. PIERRE TAIX

3 rue du Plan de Brie • 30140 ANDUZE

Tél : 04 66 25 22 50 • Mail : pierre.taix@olive.fr • Site : restaurantlatelierdepierre.fr



Ingédients

Pour le farci :

- 1 chou vert frisé
- 1 kg pommes de terre ratte
- 100 gr truffe noire
- 400 gr marrons cuits
- 1 courge butternut
- 1 kg cèpes
- 100 gr cerfeuil
- 2 plaques de pâte feuilletée
- 1 jaune œuf
- 100 gr beurre
- 300 cl lait

Pour la crème de cresson :

- 4 branches de céleri
- 1 fenouil
- 1/2 oignon doux
- 300 gr cresson
- 0,5 L bouillon légumes

Montage

- Disposer une feuille de chou dans le fond du moule, y étaler une épaisseur de purée de pommes de terre sur toute la surface puis déposer les cèpes poêlés par-dessus, recouvrir à nouveau d'une couche de purée,
- Disposer votre cercle de butternut, une nouvelle couche de purée, lisser le tout à ras bord,
- Fermer ensuite les feuilles de chou au centre et mettre au frais.
- Préchauffer le four à 180 degrés
- Découper 4 cercles (4 cm de plus en diamètre que le moule) et également 4 cercles (10 cm de plus en diamètre que le moule).
- Disposer le petit cercle puis le chou farci au centre à plat dessus. Mélanger le jaune d'œuf avec 1 cuillère d'eau et étaler légèrement les bords feuilletés,

LE PT'IT MERCIER • M. HUGO MERCIER

Route de Bagnols • 30700 SAINT SIFFRET

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

Pithiviers végétal d'automne & crème de cresson



Préparation

- Mettre les pommes de terre dans une casserole avec de l'eau froide à hauteur et une bonne poignée de sel et démarrer la cuisson,
- Réaliser un beurre noisette (cuire le beurre jusqu'à avoir une légère odeur de noisette, passer avec un filtre et refroidir directement),
- Faire chauffer le lait jusqu'à ébullition, verser ce lait sur les marrons ainsi que le beurre noisette, ajouter du sel et du poivre, dans un mixeur et mixer le tout,
- Éplucher le butternut, tailler une tranche épaisse de 2 à 3 cm puis à l'aide d'un emporte-pièce réaliser 4 palets,
- Cuire ces cercles avec un filet d'huile d'olive et des zestes d'orange ainsi qu'un peu de bouillon de légumes,
- Cuire 5 minutes à feu moyen.
- Récupérer 4 belles feuilles de chou frisé et les cuire 1 minute dans une eau bouillante salée, puis refroidir dans un bol d'eau avec des glaçons.
- Laver et tailler les cèpes,
- Faire cuire les cèpes avec une cuillère de beurre et une branche de thym puis débarrasser.
- Une fois les pommes de terre cuites, les éplucher, les passer au tamis puis sécher la purée dans une casserole (comme une pâte à chou), ensuite y rajouter la purée de marrons, la truffe râpée.

- Disposer la deuxième plaque de feuilletage par-dessus,
- Appuyer bien pour serrer les deux feuilletages ensemble et couper.
- Décorer le pithiviers, étaler le jaune d'œuf dessus au pinceau.
- Enfourner environ 10 min à 180 degrés

Pour la crème de cresson :

- Émincer le céleri et le fenouil et le faire suer à l'huile d'olive,
- Y ajouter le bouillon de légumes et cuire à couvert,
- Une fois les légumes cuits, y ajouter le cresson et laisser cuire 2 minutes à couvert également,
- Mixer le tout.



Ingédients

- Poudre de cèpes
- 50 cl de crème fraîche à 35 %
- 3 Pélardons AOP
- 3 feuilles de gélatine



Écume de pommes de terre

- 400 gr de pommes de terre
- 2 pochoirs d'eau de cuisson (10 cl)
- 80 gr de beurre
- 12,5 cl de crème fraîche à 35 %
- Sel



Dressage

Dans un verre haut, remplir d'écume de pommes de terre à moitié, puis finir avec l'écume de Pélardon, saupoudrer de poudre de cèpes à l'aide d'une passoire fine.

Déguster sans attendre...

CÉVENNES EN SES VEINES • M. JEAN-YVES PICCINALI

16 avenue Général de Gaulle • 30100 ALÈS

Tél : 06 41 59 39 52



Cappuccino Cévennes en ses veines, écume de Pélardon



Préparation

- Faire chauffer la crème avec les pélardons pour les faire fondre,
- Ajouter la gélatine (préalablement trempée dans de l'eau froide, puis pressée) et mixer,
- Verser l'appareil dans le siphon, secouer vivement et ajouter 2 cartouches de gaz et réserver au bain-marie à 60° avant de servir.

Préparation

- Faire cuire les pommes de terre dans une eau salée, puis les passer au tamis,
- Ajouter le beurre et l'eau de cuisson,
- Mélanger, puis ajouter la crème et mélanger encore.
- Verser l'appareil dans le siphon, secouer vivement et ajouter 2 cartouches de gaz et réserver au bain-marie à 60° avant de servir.





Mini vol-au-vent, pois chiche à l'ail noir, thon



Ingrédients

- Mini vol-au-vent
- 1 pot de 100 gr de « Délice de pois chiche à l'ail noir »
- 60 gr de thon à l'huile
- 1/2 cuillère à café de jus de citron
- 1 pincée de fleur de sel au piment d'Espelette
- Huile Fruité Vert

Crème ail noir

- 3 gousses d'ail noir
- 1 cuillère à soupe de crème fraîche
- 1/4 cuillère à café de sel
- 1 pincée de poivre



Préparation

- Mettre dans un bol et mixer tous les ingrédients de la crème d'ail noir,
- Mettre dans une poche à douille,
- Réserver.
- Dans un autre bol mettre le pot de « Délice de pois chiche à l'ail noir », le thon avec son huile, 1/2 cuillère à café de jus de citron, 1 pincée de fleur de sel,
- Bien mélanger,
- A l'aide d'une cuillère à café remplir les mini vol-au-vent,
- Déposer une pointe de crème d'ail noir sur chacun d'entre eux,
- Mettre dans le four préchauffé durant 4 minutes,
- A la sortie du four, ajouter une goutte d'huile d'olive fruité vert.

Four préchauffé à 170°C
Cuisson 4 minutes à 170 °C

Produits issus de l'exploitation JB et Les délices de CB

LES DÉLICES DE CB • MME CÉCILE JULIAN

155 chemin de Sernhac • 30320 BEZOUCE

Tél: 06 10 01 33 50 • Site: www.chezbenoitetcecile.fr



Brie farci à l'ail noir



Ingrédients

- 500 gr de Brie
- 3 gousses d'ail noir
- 3 cuillères à soupe de mascarpone
- 1 pincée de sel
- 1 pincée de poivre



Préparation

- Mettre dans un bol 3 cuillères à soupe de mascarpone, les 3 gousses d'ail noir, la pincée de sel et la pincée de poivre,
- Mixer et réserver.
- Couper le Brie en deux,
- Mettre la préparation à l'ail noir dans le Brie en l'étalant généreusement sur un côté,
- Refermer le Brie,
- L'entourer d'un film étirable,
- Réserver 48 h au frigo.

Couper le Brie en 2 ou 4 selon le nombre d'invités.
A sortir 30 min avant le repas.

Produits issus de l'exploitation JB et Les délices de CB

LES DÉLICES DE CB • MME CÉCILE JULIAN

155 chemin de Sernhac • 30320 BEZOUCE

Tél: 06 10 01 33 50 • Site: www.chezbenoitetcecile.fr





Verrine de truite, petits poicamole et œufs de truite



Ingédients pour 10 verrines

- 100 gr de morceaux de truite fumée
- 1/2 cuillère à soupe d'huile d'olive fruité vert
- 1 pincée de sel
- 1 pincée de poivre
- 200 gr (2 pots) de petits poicamole
- 1 cuillère à café de jus de citron
- Œufs de truite
- Aneth
- Huile Fruité Vert



Préparation

- Dans un bol, mettre les morceaux de truite fumée, 1/2 cuillère à soupe d'huile d'olive fruité vert, 1 pincée de poivre, 1 cuillère à café d'aneth, 1 pincée de sel, 1 cuillère à café de citron,
- Laisser mariner.
- Dans un bol, mélanger le petits poicamole avec 1 cuillère à soupe d'huile d'olive fruité vert, bien mélanger,
- Mettre dans une poche à douille.
- Dans le fond des verrines, mettre 1/2 cuillère à café de morceaux de truite,
- A l'aide de la poche à douille, remplir les verrines à moitié de la préparation aux petits poicamole,
- Mettre 4 morceaux de truite et y déposer au centre 1/2 cuillère à café d'œufs de truite,
- Mettre 1 pincée d'aneth sur le dessus.
- Mettre au frais
- Avant de servir, ajouter quelques gouttes d'huile d'olive fruité vert sur chaque verrine.

Produits issus de l'exploitation JB et Les délices de CB

LES DÉLICES DE CB • MME CÉCILE JULIAN

155 chemin de Sernhac • 30320 BEZOUCE

Tél: 06 10 01 33 50 • Site: www.chezbenoitetcecile.fr



Verrine olivade noire aromatisée à la truffe sur œufs brouillés



Ingédients pour 10 verrines

- 1 filet d'huile de colza
- 3 œufs
- 2 cuillères à café de piment doux
- 2 pincées de sel
- 1 cuillère à café de vinaigre balsamique
- 1 pot d'olivade aromatisée à la truffe
- Sel au piment d'Espelette
- Persil frais pour la décoration



Préparation

- Mettre dans une poêle un filet d'huile d'olive,
- Faire chauffer,
- Casser 3 œufs, ajouter 2 cuillères à café de piment doux, 2 pincées de sel, 1 cuillère à café de vinaigre balsamique,
- Mélanger sur le feu,
- Mettre dans un bol et réserver.
- Mettre l'olivade aromatisée à la truffe dans une poche à douille et en mettre un fond dans chaque verrine,
- Ajouter ensuite les œufs brouillés et mettre une pincée de sel au piment d'Espelette et un petit brin de persil sur chaque verrine.
- Réserver au frais.

Produits issus de l'exploitation JB et Les délices de CB

LES DÉLICES DE CB • MME CÉCILE JULIAN

155 chemin de Sernhac • 30320 BEZOUCE

Tél: 06 10 01 33 50 • Site: www.chezbenoitetcecile.fr





Verrine chèvre, confiture de citre, magret séché



Ingédients pour 10 verrines

1 buche de chèvre de 200 gr (à température)
1 cuillère à soupe de crème fraîche
1 cuillère à café d'huile d'olive fruité vert
2 pincées de poivre
Confiture de citre
Magret de canard séché
Sésame



Préparation

- Dans un bol, couper la buche en morceau,
- Ajouter 1 cuillère à soupe de crème fraîche, 1 cuillère à café d'huile d'olive, 2 pincées de poivre,
- Mixer,
- Mettre dans une poche à douille,
- Réserver,
- Couper le magret en petites lamelles,
- Réserver,
- Couper des morceaux de citre confits en petits carrés
- Réserver,
- Dans le fond des verrines, mettre 1 cuillère à café de gelée de confiture de citre (à adapter selon la taille des verrines),
- A l'aide de la poche à douille, remplir les verrines à moitié de la préparation au fromage,
- Disposer sur le fromage, environ 1 tranche de magret coupée en lamelles,
- Disposer 1 petit carré de citre confit par verrine,
- Parsemer de sésame.

• Réserver au frais.

Produits issus de l'exploitation JB et Les délices de CB

LES DÉLICES DE CB • MME CÉCILE JULIAN

155 chemin de Sernhac • 30320 BEZOUCE

Tél: 06 10 01 33 50 • Site: www.chezbenoitetcecile.fr



Crêpeau



Ingédients

Œufs frais
Tartinables au choix: tapenade, pesto,
anchoïade, tomates séchées
Huile d'olive
Sel
Poivre
Brousse
St Môret
Herbes fraîches
Citron



Préparation

- Mélanger un œuf avec une cuillère à soupe de tartinables dans un cul de poule,
- Battre jusqu'à l'obtention d'un mélange homogène,
- Verser le mélange dans un poêle bien chaude préalablement huilée,
- La cuisson dure quelques minutes jusqu'à l'obtention d'une galette,
- Retirer du feu et laisser refroidir,
- Garnir avec le mélange fromage et herbes.

Il est possible de les empiler type gâteau de crêpes ou de les rouler type maquis.

Voici un apéro réussi au goût de vos envies !



AVECCI FOOD • MME CINDY AVECCI

7 rue de la Forge • 30330 TRESQUES

Tél: 06 18 22 73 16 • Mail: aveccifood@gmail.com • Site: www.aveccifood.fr



Ingédients

- 1 kg chou-fleur entier
- 500 gr de beurre
- 100 gr de chocolat noir
- 200 gr échalotes
- Sel et poivre pour mémoire
- 1 litre de fond brun de veau
- 100 ml vin rouge type porto/ banyuls
- 50 ml vinaigre de vin rouge
- 500 ml huile de noisette
- 1 cuisse de canard
- 300 gr d'oignon doux des Cévennes
- 200 gr de graines de sarrasin
- 200 gr de noisettes
- 2 citrons jaunes
- 200 gr d'échalote
- 200 gr de châtaigne
- Branche de thym
- 1 tête d'ail



Dressage

- Faire un puit au centre de votre assiette avec la crème de chou-fleur avec générosité,
- Remplir le centre avec un peu d'huile de noisettes,
- Sauter les petites sommités au beurre à feu vif, en cherchant une coloration de type beurre noisette,
- Ajouter des échalotes ciselées, laisser les rôtir, puis déglacer le tout au vinaigre de vin rouge, rectifier l'assaisonnement,

Chou-fleur, canard, chocolat et noisettes

Préparation

- Quelques jours avant, peler les châtaignes crues, les mettre dans un four à 200°C et laisser les torrifier,
- Les sortir du four, changer la température vers les 70° C et les mettre à sécher au maximum environ 2 jours,
- Une fois desséchées, les passer au mixeur afin d'obtenir une poudre, réserver dans un lieu sec, par ailleurs, faire bouillir votre sarrasin dans une casserole d'eau bien salée,
- Dès qu'il est cuit, prendre le temps de l'égoutter et le sécher également vers une source de chaleur ou un déshydrateur,
- Faire chauffer de l'huile de friture à 200°C, puis utiliser la pour souffler le sarrasin,
- En sortie de friteuse, saler, puis saupoudrer avec la poudre de châtaigne, de sel, de poivre et de zestes de citrons jaunes.
- Toaster des noisettes dans un four à 160°C pendant 10 à 12 minutes, retirer et réserver.
- Couper la cuisse de canard en petits morceaux en gardant l'os,
- Faire revenir le tout dans une casserole jusqu'à ce que les morceaux de viande soient dorés bruns pour avoir plus d'intensité au goût,
- Passer le contenu de la casserole dans un chinois et réserver la viande et l'os,
- Dans cette même casserole, faire revenir une noix de beurre, 50 gr d'échalotes ciselées, une branche de thym et une gousse d'ail,
- Une fois bien sué, ajouter les morceaux de viande préalablement rôtis,
- Mouiller au vin rouge type porto en y ajoutant également un peu de vinaigre,
- Faire réduire et mouiller au fond brun de veau,
- Continuer la réduction jusqu'à l'onctuosité souhaitée et filtrer,
- Laisser refroidir pour figer le gras et dégraisser à l'aide d'une cuillère,
- Faire bouillir à nouveau et assaisonner à votre guise et lier au chocolat noir et au beurre.
- Laver le chou-fleur entier, puis ôter des grosses sommités en forme de mini arbre et les garder pour la suite,
- Mettre les pieds de chou-fleur et le reste de celui-ci dans une casserole avec une belle noix de beurre et 20 % d'oignons doux des Cévennes émincés, saler et poivrer,
- Laisser cuire à feu doux jusqu'à ce que le chou-fleur soit cuit à couvert,
- Dès que celui-ci est entièrement cuit, mixer le pour obtenir une crème lisse et onctueuse, en y ajoutant une quantité d'huile de noisette qui rassure votre palais et apporte le côté toasté de la noisette,
- Assaisonner et réserver au chaud.
- Dans une autre casserole, prendre les grosses sommités de chou-fleur,
- Les rôtir au beurre, ajouter de l'ail et du thym,
- Déglicer au vin blanc, puis couvrir pour que l'humidité des aliments s'évapore tout en cuisant les choux-fleurs,
- Les faire griller sur la fin.



- Poser quelques grosses sommités préalablement cuites dans un barbecue pour les griller, saupoudrer avec les zestes de citron, la poudre de châtaigne, du sel et du poivre,
- Disposer les sommités sur la crème de chou-fleur et son puit,
- Décorer avec les petites sommités, les échalotes dorées.
- Rajouter quelques noisettes concassées pour décorer puis finaliser avec la sauce brune, couleur chocolat.



LIKOKÉ - 1* • M. GUIDO NIÑO TORRES

7 Rte de Paiolive • 07140 LES VANS

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



Ingédients pour 4 personnes

- 2 oignons doux des Cévennes
- 1 gousse d'ail
- 4 endives
- 10 cl de bière blonde
- 500 gr de cèpes ou girolles selon la saison
- 1 cuillère de concentré de tomate
- 20 cl de crème liquide
- 2 cuillères à soupe de jus de veau lié
- 1 cuillère à soupe de persil haché
- Sel & poivre
- 2 tranches de jambon de pays
- 4 douzaines d'escargots



Préparation

- Nettoyer et couper les champignons pour les faire cuire dans du beurre et assaisonner,
- Emincer les endives et les faire suer au beurre,
- Emincer les oignons doux,
- Hacher l'ail et le persil,
- Dans une casserole, mettre les oignons émincés avec la bière et réduire à sec,
- Mouiller ensuite avec la crème, ajouter le jus de veau, le concentré de tomate, l'ail, le persil, les champignons, les endives, les escargots,
- Rectifier l'assaisonnement et laisser chauffer,
- Répartir dans des cassolettes,
- Emincer les tranches de jambon en fines lanières,
- Parsemer les lanières de jambon sur les cassolettes et servir aussitôt.

Bon appétit !



LES VENTS D'ANGES • MME TANIA VAN MUYLEN

1 Rue du 19 Mars 1962 • 30140 BAGARD

Tél : 04 66 60 57 31





Chicorée, betterave, pomelo, grenade, poulpe du Roc du Grau du Roi



Ingédients

pour 8 personnes

9 endives rouges
Chicorée
2 Betteraves rouges
½ Pomelo
½ Grenade
1 Poulpe de Roc du Grau du Roi
150 gr de vinaigre de framboise
5 gr d'agar agar
10 cl de vin blanc
5 cl d'huile neutre
1 oignons doux des Cévennes
12 brins de sauge ananas
4 gr de sel de Camargue
2 gr de piment bio des Cévennes



À vos notes pour la réalisation

Cuisson du poulpe : _____

Chicorée braisée : _____

Drap de betterave : _____

Salade d'agrumes et de betteraves : _____

Dressage



LE SAINT HILAIRE • M. SÉBASTIEN RATH

5 rue André Schenk • 30560 ST HILAIRE DE BRETHMAS
Tél : 04 66 52 30 87 • Mail : contact@lesainthilaire.com
Site : lesainthilairebysebastienrath.com



Croque au fromage de chèvre



Ingédients

Tranche de pain de mie sans gluten
500 gr de chèvre fermier
1 butternut
1 bouquet de feuilles de basilic
2 oignons doux des Cévennes
Huile d'olive
Sel et poivre



Préparation

- Peler le butternut et couper en tronçon de 1 cm d'épaisseur la partie longue,
- Quadriller les tronçons sur une face,
- Étaler tes tronçons sur une plaque,
- Ajouter basilic concassé, saler et poivrer,
- Avec un pinceau, badigeonner recto verso les tronçons de butternut d'huile,
- Enfourner dans un four chaud à 190°C pendant 17 minutes,
- Émincer très finement les oignons doux préalablement épluchés,
- Laisser tiédir et positionner les tranches de chèvre sur un tronçon de butternut, un peu de miel, les oignons et recouvrir d'un autre tronçon,
- Ajouter une pique en bois,
- Remettre dans votre four encore chaud éteint pour laisser fondre le chèvre 10 minutes.



CFP DES MFR DES GARRIGUES DU PIC SAINT LOUP

34270 CLARET

Tél : 09 80 59 28 92 • Mail : mfr.garriguesduplicatesaintloup@mfr.asso.fr • Site : www.mfr-garriguesduplicatesaintloup.fr



Risotto de langouste à l'émulsion de bisque



Ingédients

4 langoustes
250 gr de beurre
500 gr de riz Arborio
6 oignons doux des Cévennes
2 carottes
50 gr de céleri branche
1 petite boîte de tomate concentrée
100 gr de bouillon de volaille
300 gr de parmesan en copeaux
1 l de crème fraîche 35%
25 cl de vin blanc
5 cl de cognac
Sel & poivre



Préparation

- Décortiquer les têtes de langouste,
- Cuire les queues au beurre et flamber au cognac,
- Réserver 10 minutes au four,
- De la même façon, mettre les carottes, le céleri branche coupés en petits dés,
- Ajouter une cuillère à soupe de concentré de tomate,
- Ajouter ½ l d'eau, ¼ l de vin blanc,
- Laisser réduire de moitié et passer au mixeur puis au chinois,
- Pour finir, ajouter la crème et passer au siphon, remuer bien et servir.

Dressage

Mettre le riz au fond de l'assiette, ajouter quelques médaillons de langouste dessus. Ajouter l'écume de bisque dessus.

Déguster et bon appétit !

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 • Site: lasoleiade.fr



Le cordon bleu de Jérôme



Ingédients

1 belle escalope de veau
1 tranche de jambon cuit
1 litre de coulis de tomates
1 Oignon
1 cuillère à soupe d'herbes de Provence
10 cl d'huile d'olive
1 mozzarella spéciale cuisine
4 cuillères à soupe de chapelure
1 poivron rouge
3 petites tranches de chorizo (format apéro)
5 cl de vin blanc
1 pointe d'ail
Sel & poivre

Dressage

Prendre une assiette creuse pour le dressage,
Mettre la sauce tomate mixée au fond,
Poser le cordon bleu dessus retirer les cure-dents,
Ce plat peut être accompagné de spaghetti....

Préparation

- Emincer l'oignon, couper le poivron en petits dés, écraser l'ail, trancher la mozzarella finement,
- Dans une casserole, faire revenir l'oignon dans de l'huile d'olive,
- Une fois l'oignon juste saisi sans forte coloration, rajouter 20 cl de coulis de tomates avec les herbes de Provence, touiller quelques instants,
- Réserver la sauce.
- Prendre l'escalope de veau et l'aplatir. Etaler de la sauce tomate préparée avec parcimonie,
- Ajouter le jambon cuit, puis les fines tranches de mozzarella dessus,
- Plier l'escalope soigneusement en 2.
- Utiliser des cure-dents pour la garder bien fermée,
- La tremper dans l'œuf battu puis dans la chapelure de chaque côté,
- Préchauffer le four à 180°C (thermostat 6).
- Pendant ce temps, couper en lanières les rondelles de chorizo et les faire rissoler dans une casserole sans matière grasse,
- Rajouter les poivrons, les faire roussir et rajouter la tomate restante ainsi que l'ail et le vin blanc et laisser mijoter 5 minutes,
- Passer le contenu de la casserole au mixeur.



JERONIMO TRAITEUR • M. JÉRÔME SANCHEZ

220 rue des Mésanges • 30127 BELLEGARDE

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



Ballotine de volaille aux saveurs automnales



Préparation

Ingédients

- 800 gr de blanc de poulet
- 200 ml de crème fraîche 35% MG
- 3 blancs d'œuf
- 5 cl d'huile d'olive
- 1 kg de champignons (cèpes, girolles, Shimeji blanc)
- ½ potimarron
- 2 oignons doux des Cévennes
- 50 gr de cerneaux de noix (brisures)
- ½ tasse de persil frais
- 2 gousses d'ail
- sel
- poivre



Dressage

Disposer une ballotine coupée en 2 et 4 cuillères à soupe de garniture et saupoudrer de brisures de noix.

Ballotine de volaille :

- Couper la volaille en morceaux,
- Dans le robot mixeur mettre le poulet, l'ail, le persil, une cuillère à soupe d'huile d'olive, saler, poivrer et mixer jusqu'à l'obtention d'une texture lisse,
- Ajouter la crème et les blancs d'œuf, mixer à nouveau jusqu'à ce que le mélange soit homogène,
- Diviser la préparation en 4 portions égales,
- Déposer chaque portion sur une feuille de film alimentaire, et rouler en boudin bien serré,
- Cuire les ballotines dans l'eau bouillante ou à la vapeur ~20-30 minutes (T: 74°C à cœur).

Pendant le temps de cuisson, préparation de la garniture :

- Copeaux de potimarron et poêlée de champignons,
- Nettoyer et découper les champignons, les réserver,
- Ciseler les oignons, dans une poêle, verser 2 cuillères à soupe d'huile d'olive,
- Faire revenir les oignons et ajouter les champignons, saler, poivrer et cuire le tout environ 10 min,
- Débarrasser et réserver,
- Éplucher le potimarron et réaliser des copeaux à mélanger dans les champignons,
- Dorer les ballotines de volailles dans une poêle avec le restant d'huile d'olive.



L'AUBRUSSUM • M DAVID PIERREDON

1628 route de Lunel • 34400 VILLETELLE

Tél: 04 88 91 95 55 • Site: <https://www.lambrussum.com> • Mail: reservation@lambrussum.com



Crevettes sautées à la cubaine et son crumble noir



Préparation

Ingédients

- 2 kg de crevettes (60\80)
- 70 gr de purée d'ail
- 70 gr de purée de gingembre
- 2 Oignons
- 15 gr de chaque Sel/poivre
- 250 ml d'huile d'olive
- 200 ml Gidolive
- 10 gr de Piment doux épice
- 1 Piment frais
- 150 ml de jus de yuzu
- 15 gr de safran ou spigol
- 1 Citron jaune
- 1 Citron vert
- 2 gousses d'ail

Crumble :

- 125 gr de beurre
- 200 gr de farine
- 100 gr de sucre de canne
- 50 gr de poudre d'amande
- 25 gr de colorant en poudre noir (charbon naturel)

Déco: oignon cibète 2 bottes, perle yuzu 150g, fleurs ...



- Dans un premier temps pour cette recette à la cubaine, il vous faut décortiquer les crevettes, les réserver dans un plat au frais.

Préparation de la marinade :

- Verser l'huile d'olive et la gidolive (mélange d'huile d'olive et tournesol) dans un saladier, verser le jus de yuzu, ajouter la purée de gingembre et la purée d'ail,
- Sur une planche à découper, ciseler les oignons et les ajouter à la marinade, salée et poivrée,
- Ajouter le safran et le piment,
- Prendre une planche à découper de nouveau et couper des fines tranches de citron jaune et de citron vert et les ajouter dans la marinade,
- Ajouter les crevettes à la marinade puis bien mélanger la préparation,
- Laisser mariner 24 h au réfrigérateur. Marinade terminée.

Crumble noir :

- Pour commencer préchauffer votre four à 180° degrés,
- Ensuite, faire fondre dans une casserole le beurre,
- Une fois le beurre fondu, ajouter le sucre de canne et la poudre d'amande,
- A l'aide d'un fouet, mélanger bien le tout,
- Ajouter ensuite la farine et le colorant,
- Bien mélanger de nouveau et l'appareil à crumble est prêt,
- L'ajouter dans un plat bien beurré et le cuire pendant 10 min,
- Le crumble une fois cuit, le mélanger de nouveau pour l'émietter et là le laisser refroidir à température ambiante, le crumble est terminé.

Cuisson des crevettes après 24 h bien au frais :

- Hacher les gousses d'ail et les mettre dans un petit pot,
- Préparer vos ustensiles pour commencer la cuisson,
- Commencer à chauffer une poêle ou un wok. Une fois le wok bien chaud, y verser les crevettes (cuisson en trois fois), attention ne pas tout mettre d'un coup et à l'aide d'une écumoire pour ne pas mettre trop d'huile dans votre wok,
- Bien faire sauter les crevettes toutes les 30 secondes pour mélanger les sucs,
- Laisser cuire environ 10 min.

RESTAURANT AU PETIT BONHEUR • MME JULIE MARTIN

6 avenue Frédéric Mistral • 30240 LE GRAU DU ROI

Tél: 04 66 58 00 57 • Mail: restopetitbonheur@gmail.com





Joints de porc Saint Gervais



Préparation

- Faire colorer les joints de porc dans une cocotte avec 2 noix de beurre et un bon trait d'huile,
- S'y reprendre à plusieurs fois si utile,
- Lever les joints et mettre le reste de beurre,
- Faire suer les oignons jusqu'à coloration puis ajouter l'ail écrasé,
- Laisser cuire une minute,
- Déposer la viande par-dessus et ajouter la bière,
- Remuer de façon à décoller les sucs du fond de la cocotte,
- Assaisonner sel, poivre & poivre de Timut,
- Tartiner les tranches de pain d'épice de moutarde fine et les déposer sur la préparation, moutarde vers le bas,
- Couvrir et laisser mijoter doucement durant environ 2 heures sans remuer,
- En fin de cuisson, remuer le tout afin d'homogénéiser la sauce.

A servir avec une bonne purée de pommes de terre.



Ingédients

- 1,2 kg de joints de porc
- 2 petits oignons
- 30 baies de poivre de Timut
- 4 tranches de pain d'épice
- 75 cl de Gervoise ambrée (bière)
- 3 gousses d'ail
- 4 cuillères à soupe de moutarde fine
- 4 noix de beurre
- Huile de colza
- Sel et poivre



MAMIE & CO • M. LAURENT SCHENKELS

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

Lieu de tourné : Mercredi et samedi matin à St Nazaire • Jeudi et dimanche matin à Verfeuil
Vendredi matin à Garrigues Ste Eulalie



Pâtes à la truffe noire Pasqualino, flambées à la Grappa dans sa meule de parmesan



Préparation

- Faire cuire les pâtes « Orechietti »,
- Dans une casserole, faire revenir l'échalote et les oignons avec un peu d'huile,
- Verser la crème sur les oignons ainsi que le fond,
- Porter la crème à une bonne réduction toute en la remuant,
- A l'« épaississement », rajouter le carpaccio de truffe Pasqualino et bien mélanger aux pâtes.



Ingédients

- Pâtes « Orechietti »,
- Echalote,
- Oignons
- Huile extra Vierge
- Crème
- Fond de volaille ou Veau
- Carpaccio de truffe Pasqualino



Dressage

Prendre une assiette, dresser les pâtes, ajouter du parmesan et ajouter de la sauce par-dessus celles-ci.



PASQUALINO • M. PASCAL CUOZZO

30126 TAVEL

Tél : 06 32 41 63 19 • Mail : truffe.pasqualino@gmail.com



Curry de légumes



Ingédients

500 gr de butternut
500 gr de carottes
500 gr de patates douces
1 L de lait de coco
3 échalotes
5 gousses d'ail
4 oignons
4 cuillère à soupe de concentré de tomate
125 gr pâte de curry
2 jus de citron vert
1 botte de coriandre
30 gr de gingembre
Sel & poivre



Préparation

- Émincer les carottes en fines tranches, les patates douces et la butternut en petits morceaux,
- Découper les courgettes en quart de rondelles tout en conservant la peau,
- Détailler les échalotes et l'ail et les faire dorer dans une grande sauteuse avec un peu d'huile,
- Ajouter les légumes, réduire le feu et couvrir,
- En parallèle, dans un saladier, mélanger la crème de coco, le concentré de tomates, l'ail haché et la pâte de curry avec le jus des citrons verts,
- Ajouter le gingembre râpé et napper les légumes de ce mélange bien homogène,
- Ajouter 1/2 verre d'eau,
- Poivrer et saler à discrétion,
- Bien laisser mijoter sous couvercle à feu minimum,
- Ajouter de l'eau, par petite quantité, pour ne pas brûler le curry pendant la cuisson.



CFP DES MFR DES GARRIGUES DU PIC SAINT LOUP

34270 CLARET

Tél : 09 80 59 28 92 • Mail : mfr.garriguesdupicsaintloup@mfr.asso.fr • Site : www.mfr-garriguesdupicsaintloup.fr



Madeleines au Pain d'épices



Ingédients

pour 12 madeleines

200 gr de farine
6 gr de levure chimique
4 œufs
240 gr de sucre
200 gr de beurre fondu
5 gr de mélange 4 épices à pain d'épices



Préparation

- Dans un saladier, mélanger la farine, les épices, la levure chimique,
- Dans un autre saladier, mélanger les œufs, le sucre jusqu'à obtention d'une mousse blanche,
- Incorporer la farine puis le beurre fondu,
- Fouetter jusqu'à obtention d'un mélange lisse,
- Graisser les moules,
- Garnir les moules puis mettre au four à 220°C, 13-15 minutes.



AU PÉTRIN DE JULIAN • M. JULIAN LUCIO

Rue Des Olivier • 30540 Milhaud

Tél : 04 66 74 35 65





Le sublime cake

Cette recette appartient à « Le cake marocain de Sophie Dudemaine ». Il s'agit d'un cake à la jolie couleur ambrée et à la texture fondante, parfumé à la cannelle et aux zestes d'agrumes, puis imbibé d'un sirop d'agrumes.



Préparation

- Mélanger bien avec un fouet, 4 œufs et 150 g d'huile,
- Ajouter les poudres et mélanger encore, sans insister,
- Graisser bien votre moule avec une bombe de graisse alimentaire si vous en avez une (sinon il faudra bien beurrer et fariner c'est important sinon il attache),
- Utiliser un moule à cake exopan aux bords droits.

Enfourner 45 mn, à 150°C.

Particularité

La farine est ici remplacée par de la chapelure fine, ce qui lui donne un petit goût particulier que je ne saurais décrire mais qui fait tout l'intérêt de ce cake. Par ailleurs, il ne contient aucun produit laitier.



Ingédients

- 4 œufs (200 gr)
- 100 gr de poudre d'amandes
- 50 gr de chapelure fine
- 140 gr de fructose (180 gr dans la recette originale)
- 150 gr d'huile neutre (pépins de raisin, colza ou tournesol) (la recette originale préconise 150 gr d'huile mais on peut le faire avec 75 gr pour une version plus légère, il sera quand même très bon !)
- 4 gr de levure chimique (pas plus)
- 2 gr de cannelle moulue
- Les zestes d'un citron et d'une orange (non traités)

Pour le sirop
(obligatoire ! ce n'est pas une option !) :
90 gr de jus d'orange (le jus d'une grosse orange à jus)
60 gr jus de citron (le jus d'un gros citron à jus)
50 gr de fructose

LA TABLE DE SONIA • MME SONIA MARTINEZ

1 bis Cours Victor Hugi • 30 390 ARAMON
Tél: 07 81 91 64 41



Parfait figue et pèlardon



Préparation

- La préparation de la figue
- Réalisation d'une crème anglaise :

- Porter à ébullition le lait et la moitié du sucre, blanchir = le jaune d'œuf restant avec le sucre restant,
- Verser le lait sur les œufs en mélangeant avec un fouet et cuire à la nappé le mélange,
- Incorporer les feuilles de gélatine préalablement trempées dans de l'eau pendant 1 heure à cette crème anglaise,
- Puis incorporer les figues mixées,
- Mélanger au fouet,
- Quand le mélange est refroidi, incorporer délicatement la crème fouettée.

La préparation du Pèlardon :

- Préparer à l'identique une crème anglaise,
- Incorporer les feuilles de gélatine préalablement trempées dans de l'eau pendant 1 heure,
- Incorporer les Pèlardons coupés en dés,
- Mixer le tout,
- Quand le mélange est refroidi y rajouter délicatement la crème fouettée.

Ingédients

pour 9 personnes

Préparation de la figue :

- 125 gr de lait
- 75 gr de sucre
- 1 jaune d'œuf
- 2 feuilles de gélatine (10 gr au total)
- 250 gr de figues mixées en purée
- 250 gr crème fraîche

Préparation Pèlardon :

- 125 gr de lait
- 90 gr de sucre
- 1 jaune d'œuf
- 1,5 feuilles de gélatine (7,5 gr au total)
- 150 gr de Pèlardon de 11 jours soit 2 Pèlardons et demi
- 150 gr de crème fraîche fouettée



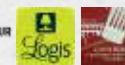
Dressage

Prévoir 9 emporte-pièces de 8 cm de diamètre chacun,
Au fond d'un cercle, mettre un biscuit de la joconde aux amandes ou une génoise,
Remplir à moitié le cercle de préparation à la figue puis dresser sur cet appareil la préparation du Pèlardon,
Laisser reposer au réfrigérateur 12 heures (ainsi la préparation au Pèlardon se consolidera).



RESTAURANT L'AUBERGE CIGALOISE • M. GILLES GRANIER

3 route de Nîmes • 30170 SAINT HIPPOLYTE du FORT
Tél: 04 66 77 64 59 • Mail: aubergecigaloise@orange.fr • Site: www.aubergecigaloise.fr





Macaron au citron



Préparation

Ingédients

Pour les coques des macarons :

- 70 gr de blanc d'œuf
- 80 gr de sucre glace
- 80 gr de poudre d'amandes
- 80 gr de sucre blanc (40 gr pour la 1ère portion et 40 gr pour 2ème portion)
- Colorant alimentaire jaune

Pour la crème citron :

- 3 citrons (zestes & jus)
- 125 gr de sucre
- 3 jaunes d'œuf
- 3 œufs entiers
- 125 gr de beurre froid
- 100 gr de crème liquide



Montage des macarons :

- Monter la crème liquide jusqu'à obtenir une chantilly ferme,
- Incorporer délicatement la crème citron à la chantilly,
- Conservé de la crème pour l'intérieur du macaron,
- Pocher cette préparation à l'intérieur de la coque du macaron,
- Au centre de chaque macaron, insérer une petite cuillère de crème de citron.

Place à la dégustation !

TAISSON GOURMAND • MME ELODIE CHIORI

11 rue Taisson • 30100 ALES

Tél: 04 66 52 24 81 • Site: www.le-taisson-gourmand.fr



Corajillo

Préparation

La veille, préparer une infusion café,

Pour le parfait café :

- Mélanger la gélatine en poudre et l'eau et laisser reposer 10 min (masse gélatine),
- Dans le batteur, blanchir les œufs entiers et les jaunes d'œufs,
- Faire chauffer l'eau et la moitié du sucre à 120°C puis verser progressivement sur le mélange en continuant à battre jusqu'à complet refroidissement,
- Ajouter la masse gélatine fondue une fois le mélange monté,
- Monter les blancs en neige avec le sucre restant et incorporer à l'aide d'une maryse,
- Passer l'infusion au café au chinois et la monter au batteur et incorporer à la préparation précédente,
- Couler dans les moules et laisser prendre au congélateur.

Pour le biscuit au chocolat :

- Faire battre les œufs et le sucre jusqu'à ce que le mélange devienne mousseux et double de volume,
- Tamiser la farine, chocolat et « baking powder » et une fois le mélange monté, incorporer les poudres et mélanger,
- Ajouter la crème et mélanger à nouveau.

Pour l'infusion au café :

- Concasser les grains de café, les mettre dans la crème froide et mélanger avec un mixeur plongeant,
- Laisser infuser 24 h.

Pour la sauce au rhum :

- Faire bouillir la crème,
- Verser sur le chocolat haché,
- Mixer puis ajouter le sel.

Pour le caramel coulant :

- Réaliser un caramel à sec avec le sucre,
- Décuire en 3 fois avec la crème chaude et faire cuire à 103°C,
- Ajouter le sel,
- Mixer & réserver en poche au frais.

Ingédients

Parfait Café

- 120 gr de sucre semoule
- 60 gr d'eau
- 70 gr de jaunes d'œufs
- 120 gr de jaunes d'œufs
- 200g d'œufs entiers

Biscuit chocolat

- 3 œufs
- 200 gr de sucre
- 200 gr de farine
- 50 gr de cacao en poudre non sucré
- 250 gr de crème à 35 %
- 8 gr « baking powder »
- 2 gr de sel

Infusion café

- 1000 gr de crème à 35 %
- 100 gr de café en grains (CUBA)

Sauce au rhum

- 200 gr de chocolat au lait 40 %
- 500 gr de crème à 35 %
- 4 gr de sel fumé
- 50 gr de rhum 7 ans d'âge embargo Caramel

Caramel Coulant

- 100 gr de sucre semoule
- 300 gr de crème 35%
- 2 gr de sel fumé

Masse gélatine

- 16 gr de gélatine en poudre
- 96 gr d'eau



Dressage

- Choisir un contenant en bois pouvant se refermer, découper le biscuit en rond et placer au fond de la boîte,
- Placer quelques morceaux de sablé chocolat, placer la sphère de parfait café, verser la sauce et finaliser par un beau filet de caramel,

Fumer votre dessert et régalez-vous !

GÂTEAUX & COMPAGNIE • MME MARISEL FABRE

16 rue Fanfonne Guillaume • 30820 CAVEIRAC

Tél: 06 07 37 01 75



Ingredients

pour 4/6 pers

Gel poire :

150 gr de purée de poire
williams

2 gr de baies Sancho
5 gr de jus de citron
30 + 110 gr de sucre
9 gr de pectine jaune
66 gr de Isomalt
66 gr de glucose
30 ml d'alcool de poire

Sauce chocolat :

150 gr de lait entier
130 gr de crème liquide
à 35 %
70 gr de glucose
200 gr de chocolat noir
70 %
1 gr de sel

Crumble chocolat noisette :

70 gr de beurre
50 gr de farine
100 gr de cassonade
40 gr de poudre de
noisettes



20 gr de cacao Poudre
75 gr de grué cacao

Ganache poire :

500 gr de purée de poires
450 gr de sucre
45 gr de glucose
450 gr de chocolat au lait
40 %
150 gr de beurre sec

Gelée rhum café :

4 gr d'agar-agar
300 gr d'eau
100 gr de rhum de Cuba
50 gr de sucre
½ gousse de vanille
1 cuillère à soupe de café
instantané de Cuba

Astuce du chef

Pour une saveur plus
parfumée, vous pouvez
faire fumer votre chocolat
noir 70% au cigare cubain.



GOURMANDISES FACTORY • M. AXEL THENARD

51 route des Mages • 3500 Saint Julien de Cassagnas

Tél : 06 22 12 67 90 • Site : www.gourmandises-factory-ales.fr • Mail : gourmandises.th4@gmail.com

Souvenir de Cuba



Préparation

Gel poire :

- Dans une casserole, faire chauffer la purée de poires à 50°C,
- Ajouter les baies et laisser infuser 30 min,
- Chinoiser la purée de poires,
- Verser la purée filtrée dans la casserole avec le jus de citron et faire chauffer à 70 °C,
- Ajouter les 30 gr de sucre semoule préalablement mélangés à la pectine et porter le tout à ébullition,
- Ajouter les 110 gr de sucre restants avec l'isomalt et le glucose et faire bouillir 2 minutes à feu moyen,
- Verser l'alcool puis laisser refroidir à 28°C.

Sauce chocolat :

- Dans une casserole, mettre à frémir le lait et la crème avec le glucose,
- Couper le chocolat en morceaux,
- Verser le mélange de lait chaud par-dessus,
- Ajouter le sel et mélanger au fouet,
- A l'aide d'un mixeur plongeant, mixer pour obtenir une belle émulsion.

Crumble chocolat noisette :

- Mélanger à la main tous les ingrédients jusqu'à l'obtention d'une texture sableuse.

Ganache poire :

- Dans une casserole, faire cuire la pulpe de fruits, le sucre et le glucose à 105°C,
- Arrêter la cuisson et laisser refroidir à 60°C,
- Couper le chocolat en morceaux et le faire fondre au bain-marie à 35°C,
- Puis verser la pulpe de fruits cuite sur le chocolat fondu pour créer le noyau,
- À 35°C, incorporer le beurre et mixer à l'aide d'un mixeur plongeant,
- Laisser refroidir à 28 °C.

Gelée rhum café :

- Faire chauffer l'agar-agar avec l'eau puis remuer pendant 2 minutes après ébullition,
- Ajouter le sucre, le rhum et mélanger,
- Hors du feu, délayer le café instantané dans la casserole.



Ingredients

350 gr de farine
1 cuillère à café de bicarbonate
1 cuillère à café de levure chimique
1/2 cuillère à café de sel
200 gr de vergeoise brune ou de sucre de
canne complet
80 gr de sucre
100 gr de beurre fondu
100 gr de purée de butternut
1 cuillère à café de cannelle
1 œuf
200 gr de chocolat noir
Fleur de sel



Cookie butternut



Préparation

- Dans un saladier, mélanger la farine, le bicarbonate, la levure chimique et le sel,
- Dans un autre saladier, mélanger le beurre fondu, les sucres, la purée de courge et la cannelle jusqu'à obtention d'une préparation homogène,
- Ajouter l'œuf et mélanger de nouveau,
- Verser la moitié du mélange sec dans le bol,
- Mélanger légèrement à l'aide d'une maryse, sans trop travailler la pâte, puis verser le reste,
- Couper le chocolat noir en morceaux puis l'ajouter à la préparation,
- Mélanger jusqu'à ce que le chocolat soit bien incorporé,
- Couvrir le bol d'un film alimentaire et le placer au réfrigérateur pendant 1 heure,
- Préchauffer le four à 180°C,
- À l'aide d'une boule à glace ou une cuillère à soupe, former des boules de pâtes et les disposer sur une plaque recouverte de papier cuisson,
- Bien espacer les cookies pour qu'ils ne fusionnent pas entre eux,
- Saupoudrer les boules de pâtes de fleur de sel,
- Cuire pendant 12 minutes,
- Au bout de 8 minutes de cuisson, ouvrir le four, prendre la plaque de cuisson et la taper sur le plan de travail. Cela va permettre au cookies et au chocolat de bien s'étaler,
- Renfourner les cookies. Répéter l'opération 2 fois toutes les 30 secondes,
- Une fois cuits, disposer les cookies sur une grille et les laisser reposer 5 - 10 minutes.

CFP DES MFR DES GARRIGUES DU PIC SAINT LOUP

34270 CLARET

Tél : 09 80 59 28 92 • Mail : mfr.garriguesduplicatesaintloup@mfr.asso.fr • Site : www.mfr-garriguesduplicatesaintloup.fr

CHARTER

GARD



MILITANT

DU GOÛT

www.militantdugout.gard.fr

Des produits de tradition et de qualité gardoises

Tous les labels officiels de qualité (AOP, IGP...)

Le 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

Notes

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 is no text or other markings on the paper.

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 is no handwriting or other markings on the paper.

◆ **CHAMBRE DE COMMERCE ET
D'INDUSTRIE GARD - PÔLE TOURISME**
793 chemin Mas de Vignolles - CS4005
30302 Nîmes Cedex 01
Tél : 04 66 87 98 79

✦ **AUORE DUBART**
CONSEILLÈRE TOURISME &
CHARGÉE DE MISSION MILITANT DU GOÛT
 a.dubart@gard.cci.fr
 Tél : 06 46 33 22 58

DU GOÛT
DU GOÛT
DU GARD !

Bonne dégustation !

