Mémo des RECETTES 2011

MIAM

Salon de la Gastronomie et des produits du terroir

LE GARD
MILITANT DU GOÛT

Sud de France

*Toutes les **saveurs** gardoises dans vos **recettes** !*



Transparence abricots moelleux confits au muscat, aphrodites, espuma à la pistache, glace au nougat

Ingrédients (Pour 10 personnes) :

Transparence :
250 gr de glucose
250 gr de fondant blanc pâtissier

Abricot moelleux confit au muscat :
1 kg d'abricot moelleux
1 L de muscat de Rivesaltes

Aphrodytes :
100 gr de sucre roux
25 gr d'eau
20 gr de beurre
400 gr d'amandes en bâtonner

Espuma à la pistache:
300 gr d'eau
50 gr de pâte à pistache
75 gr de sucre cristal
2 feuilles de gélatine
350 gr de crème fraiche liquide

Glace aux nougats:
½ L de crème
1 L et ½ de lait entier
100 gr de pâte de nougat
16 jaunes d'œuf
350 gr de sucre cristal

Préparation :

Aphrodyte:
Faire fondre le sucre roux avec l'eau jusqu'à ébullition, puis y incorporer les amandes en bâtonner et mélanger à la spatule en bois jusqu'à ce qu'elle soit colorer, terminer en ajoutant le beurre et débarrasser.

Abricot au muscat confit :
Mettre les abricots tailler en petit cube de ½ cm avec le muscat dans une casserole et mettre à confire tout doucement au programme 1 d'une plaque à induction ou à petit feu jusqu'à ce qu'il n'y est plus de muscat et que cela ressemble à une confiture, débarrasser et mettre au frigo.

Espuma a la pistache :

Mettre dans la casserole l'eau, la pâte à pistache, le sucre et mettre à chauffer jusqu'à l'obtention d'une petite ébullition. Mettre à tremper dans de l'eau froide la gélatine. Quand l'appareil de pâte à pistache est chaud, incorporer la gélatine et la crème, mixer si besoin et passer au chinois étamine puis mettre en siphon avec deux cartouches de gaz et réserver le tout une nuit au réfrigérateur.

Glace aux nougats :

Mettre à chauffer la crème, le lait et la pâte de nougat. Blanchir les jaunes avec le sucre, mélanger les deux éléments et cuire comme une crème anglaise jusqu'à 85°C. Mettre la glace à maturer (refroidir) toute la nuit et turbiner le lendemain.

Transparence:

Mettre le glucose et le fondant à cuire dans un sautoir en revêtement téflon et cuire jusqu'à 155°C. Pour indication, si vous n'avez pas de thermomètre, le sucre fera de toutes petites bulles et sera légèrement colorer.

Recette proposée par :
M. Michaël MATOUK - **Restaurant Le Duô**
10 avenue Général de Gaulle - 30100 Alès
Tél : 04 66 52 38 53

Mousse au chocolat à la truffe d'Uzès, sauce caramel salé

Ingrédients (Pour 12 personnes) :
50 cl de crème liquide à 35%
150 gr de chocolat noir
4 jaunes d'œuf
160 gr de sucre semoule
Truffe noire d'Uzès
50 gr de beurre salé
100 gr de sucre cassonade

Préparation :

Mousse :
1/ Fouetter la crème au batteur.
2/ Fondre le chocolat noir avec la truffe.
3/ Fouetter les jaunes d'œuf avec le sucre semoule.
4/ Incorporer l'étape 3 dans l'étape 2 puis ajouter la crème montée.

Sauce :
1/ Réaliser un caramel sans eau avec le sucre cassonade, puis couper la cuisson en y incorporant le beurre.
2/ Hors du feu ajouter un verre de crème liquide puis laisser refroidir.

Monter les verrines et régalez-vous…

Recette proposée par :
M. Sébastien RATH - **L'Atelier Gourmand**
20 rue Taisson - 30100 ALES
Tél : 04 66 83 61 68

Fondue de raïolette au safran, foie gras poêlé et écume de pomme de terre

Ingrédients:
2 grosses raïolettes (oignons doux des Cévennes)
Huile d'olive
Un peu d'or rouge (safran)
Sel
1 foie gras frais de canard
400 gr de pommes de terre épluchées
80 gr de beurre doux
120 gr de crème à 35%
Fleurs de bourrache

Préparation :
Mettre à tremper dans un verre, 3h avant, 15 Stigmates de safran avec une cuillère à soupe d'eau.
Faire fondre les raïolettes émincées à la mandoline, dans un peu d'huile d'olive de bonne maison et rajouter le safran, réserver au chaud.
Préparer l'écume en faisant cuire les pommes de terre dans de l'eau salée. Quand elles sont cuites les passer au tamis, rajouter le beurre, deux pochons d'eau de cuisson, la crème fraiche, ensuite mettre l'appareil dans le siphon et gazer avec deux cartouches de gaz, réserver au chaud.
Poêler le foie gras tranché avec un peu de sel, laisser détendre deux minutes.

Montage :
Mettre dans le fond du verre la fondue de raïolette au safran, déposer quelques dés de foie gras, finir avec l'écume de pomme de terre et déposer dessus en décor une fleur de bourrache.
Déguster pour les fêtes en guise de mise en bouche ou en entrée.

Recette proposée par :
Jean-Yves Piccinali

La pomme reinette du Vigan sur un sablé à la châtaigne et crème brûlée à la cartagène

Ingrédients (Pour 8 personnes) :

Crème brûlée :
200 g jaunes d'œuf
1 L de crème liquide
0,150 kg de sucre
0,1 l de cartagène

Pommes caramélisées :
Pommes Reinette du Vigan : 6 pc
Sucre semoule : 100 g
Beurre demi-sel : 50 g
Crème liquide entière : 15 cl

Sablé à la châtaigne
(environ 20 sablés) :
100 g de beurre
100 g de sucre
1 jaune d'œuf
1/2 petite cuillère de vanille liquide
50 g de farine de châtaignes
80 g de farine de blé
1 pincée de sel

Préparation :

Cuire les crèmes brûlées

Chauffer la crème. Y faire infuser la cartagene (20 minutes).
Blanchir dans un cul de poule les jaunes d'œufs avec le sucre semoule. Ajouter la crème. et cuire la préparation comme une anglaise.
Placer le mélange obtenu dans un contenant de forme voulue après l'avoir préalablement habiller d'un film alimentaire.
Cuire au bain marie à 100 °C pendant 60 minutes.

Préparer les pommes confites
Préchauffer le four à 170 °C.
Peler les pommes à l'aide d'un économe, puis les vider et les couper en trois ou quatre quartiers selon le calibre.

Dans une cocotte, faire fondre 100 g de sucre jusqu'à obtention d'un caramel. Décuire alors le caramel en ajoutant le beurre demi-sel, puis ajouter la crème et laisser l'ensemble se lier.
Disposer les pommes dans la cocotte avec le caramel, puis enfourner le tout avec le couvercle, à 170 °C pendant 45 min

Préparer les sablés à la châtaigne

Mettre le beurre ramolli dans une terrine.
Ajouter le sucre et mélanger jusqu'à obtenir une crème blanche.
Ajouter le jaune d'œuf et le sel. Ajouter les farines et travailler pour obtenir une pâte lisse et homogène. Former une boule.
Entourer la pâte d'un film plastique et placer au frais pendant 1 heure.
Etaler la pâte sur 1/2 centimètre de la même forme que la crème brûlée.
Faire cuire 10 à 12 minutes à 180°C.

Dresser

Poser au fond d'une assiette le sablé. Dresser au-dessus la crème, caraméliser aua chalumeau. Ajouter la pomme.
Conserver une pomme pour réaliser un sirop. Une fois le sirop confectionné, dessiner des points allant du plus petit au plus grand.

Recette proposée par :
M. Henri GOUNY- **L'Atelier des Saveurs**
16 Rue Faubourg de Rochebelle - 30100 Alès
Tél : 04 66 86 27 77

Terrine de brandade de morue aux épinards et oignons doux

Ingrédients (Pour 8 personnes) :

500 gr de morue dessalée
200 gr d'oignons doux
50 gr de marrons blanchis
100 gr d'épinards
2 poivrons rouges
20 cl de crème fraîche
20 cl d'huile d'olive de Nîmes de pays
2 gousses d'ail haché
1 branche de thym

Brandade de morue
Pocher la morue (cuire la morue dans du lait + eau + thym sans faire bouillir). Egoutter et peler la morue, retirer les arrêtes. Incorporer l'ail haché, l'huile d'olive et la crème fraîche. Réserver au frais.

Oignons doux
Eplucher et émincer les oignons. Les faire dorer dans une casserole avec un peu de beurre. Assaisonner d'une pincée de sucre, sel et poivre. Réserver au frais.

Poivrons rouges
Disposer les poivrons épépinés et lavés sur une plaque et les arroser d'huile d'olive. Faire cuire 20 min à 170°C. Une fois cuits, peler les poivrons. Réserver au frais.

Epinards
Nettoyer les épinards et enlever les côtes.

Montage : terrine
Placer une couche de feuilles d'épinards au fond de la terrine.
Déposer une couche de brandade, une couche de poivrons rouges, une couche d'épinards et pour finir une couche d'oignons doux.
Refaire la même opération.

Cuisson :
Recouvrir la terrine d'un film alimentaire puis d'une feuille de papier aluminium. Cuire au bain marie 10 min à 150 °C. Laisser refroidir, trancher et servir tiède avec un filet d'huile d'olive, citron, coriandre.

Recette proposée par :

M. Serge BELDIO - Restaurant **Le Petit Bec**
87 bis rue de la République - 30900 Nîmes
Tél : 04 66 38 05 83

Crème aérienne de pélardon, compotée de pomme du Vigan et amandes concassées grillées

Ingrédients pour 6-8 personnes :
1/2 litre de lait de brebis (magasins biologiques)
3 pélardons crémeux
3 pommes du Vigan
150 gr d'amandes brut ou autres fruits oléagineux (pignon, noix, noisette…)
pour mémoire : muscade, sel, piment d'Espelette, huile de noix, ciboulette.

Méthode :
Tiédir le lait et incorporer les pélardons préalablement coupés en fines lamelles. Mixer finement et rectifier l'assaisonnement. Réserver au frais dans un siphon à chantilly.
(2 cartouches de gaz pour un siphon de 1 litre).
Eplucher et couper les pommes, les découper en petit dés puis les poêler vivement avec une noix de beurre. Râper un peu de muscade sur les pommes et verser une cuillère d'huile de noix pressé à froid. Une fois que la texture est similaire à une compotée, réserver.
griller les amandes concassées soit dans une poêle (à sec) ou dans un four chauffé à 180 degrés.

Montage : prendre un verre (type Tumbler) disposer au fond la compotée de pommes, couvrir généreusement avec la mousse de pélardon puis parsemer d'amandes, adjoindre éventuellement une pincée de piment d'Espelette et/ou de ciboulette haché. Déguster sans tarder.

Cette préparation peut être servie en entrée ou pour remplacer un fromage, en ajoutant une pointe de sucre Rapadura dans les pommes on peut également le servir en dessert !

Recette proposée par :
M. Laurent MAIRE - Chef à domicile
4 rue Racine - 30700 St Maximin
Tel : 06 70 14 60 22

Cabillaud étuvé en croûte de chorizo, riz de Camargue aux trois couleurs, émulsion de curcuma

Ingrédients (Pour 8 personnes)
8 dos de cabillaud de 150 gr
250 gr de chorizo haché
250 gr de beurre pomade
250 gr de mie de pain
2 œufs entiers
50 gr de riz blanc de Camargue
20 gr de riz noir de Camargue
10 gr de riz rouge de Camargue

Mélanger le chorizo haché au hacheur à viande, le beurre pomade, la mie de pain et les œufs jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène, ensuite l'étaler entre deux feuilles de papiers sulfurisés et le réserver au frigo afin que la masse durcisse.

Couper 8 rectangles de la même taille que les poissons, dessus et cuire entre 12 à 15 min selon l'épaisseur des poissons.

Cuire les 3 riz séparément, les égoutter, ajouter une noisette de beurre, assaisonner et dresser dans une assiette creuse à l'aide d'un cercle de 8 cm de diamètre poser le poisson et agrémenter d'une sauce curcuma.

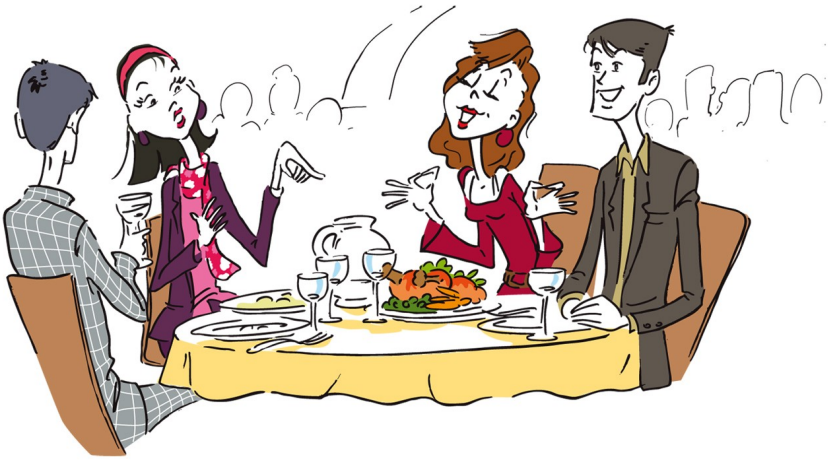
Recette proposée par :
M. Valentin LHERCH - Restaurant l'Exaequo
11 rue Bigot - 30900 Nîmes
04 66 21 71 96

LE GARD
MILITANT DU GOÛT

Sud de France

Ben dis donc,
tu n'étais pas au régime
toi ?!!?

C'est du très bon, c'est du coin,
cuisiné avec amour...
Un vrai régime révolutionnaire,
Cherie !



Le Gard,
c'est le Goût!





Restaurants Militant du Goût

les ambassadeurs des saveurs de nos terroirs

Riz et taureau de Camargue, brandade, pomme Reinette du Vigan, pélardon, huile d'olive AOC… À chaque saison, les terroirs de notre département offrent une large palette de produits d'excellence. Pour votre enchantement, 70 chefs gardois se sont associés à Militant du Goût. Avec ces maestros du piano, authenticité, qualité, créativité, savoir-faire et produits locaux de saison prennent toute leur dimension pour enchanter vos papilles.

la Région Languedoc Roussillon

ALÈS CCI cévennes

CCI de Nîmes

LE GARD CONSEIL GENERAL

www.militantdugout.gard.fr

LE GARD

MILITANT DU GOÛT

Sud de France



Salon de la Gastronomie et des produits du terroir

*Toutes les **saveurs** gardoises dans vos **recettes !***

CCI ALÈS CÉVENNES

CCI de Nîmes

Logis

LE GARD CONSEIL GENERAL